

Mode d'emploi et instructions de montage



Réfrigérateur-congélateur combiné avec zone PerfectFresh, système NoFrost et DynaCool KFN 14927 SD KFN 14927 SD ed/cs (-1/-3)

Veuillez lire **absolument** le mode
d'emploi avant la pose, l'installation
et la mise en service de votre appareil.
Vous éviterez ainsi de vous blesser et
d'endommager l'appareil.

fr - CH

Table des matières

Description de l'appareil	5
Votre contribution à la protection de l'environnement	7
Prescriptions de sécurité et mises en garde	8
Comment économiser l'énergie	17
Enclenchement et déclenchement de l'appareil	19
Avant la première utilisation	19
Nettoyage et entretien	19
Utilisation de l'appareil	19
Enclenchement de l'appareil	19
Déclenchement de l'appareil	20
Déclencher séparément la zone de réfrigération/zone PerfectFresh	21
Mode de réglage	21
Activer/désactiver le bip des touches	22
Activer/désactiver le verrouillage	23
En cas d'absence prolongée	23
Température optimale	24
. . . dans la zone de réfrigération et dans la zone PerfectFresh	24
Répartition automatique de la température (DynaCool)	24
. . . dans la zone de congélation	24
Réglage de la température	25
Possibilités de réglage de la température	25
Affichage de température	26
Réglage de la température de la zone PerfectFresh	26
Modifier la luminosité de l'affichage de température	27
Avertisseur sonore	28
Alarme de température	28
Alarme de porte	29
Utilisation de SuperFroid et de SuperFrost	30
SuperFroid	30
SuperFrost	31
Conservation des produits dans la zone de réfrigération	32
Différentes zones de réfrigération	32
Non adaptés à la conservation au réfrigérateur	33
A prendre en compte lors de l'achat des aliments	33
Stockez vos produits de manière adéquate	33
Produits d'origine animale et végétale non emballés	33

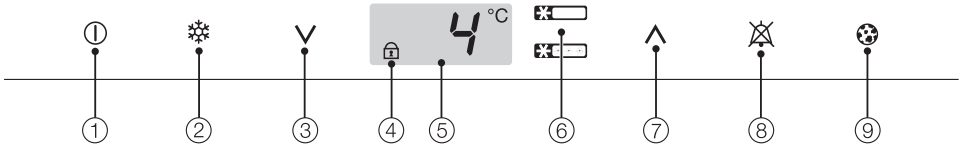
Table des matières

Conservation des aliments dans la zone PerfectFresh	34
Température de stockage	34
Humidité de l'air	34
Stockage dans les compartiments de la zone PerfectFresh	34
Arrangement intérieur	37
Déplacement des plans de rangement	37
Plan de rangement divisible en deux parties	37
Déplacement de la tablette de service et du balconnet à bouteilles	38
Boîte universelle	39
Déplacement du porte-bouteilles	39
Congélation et stockage	40
Capacité maximale de congélation	40
Que se passe-t-il lors de la congélation de produits frais ?	40
Stockage de produits surgelés	40
Congelez vous-même vos aliments	41
A noter avant de congeler les produits	41
Emballage	41
Avant le stockage	42
Stockage	42
Calendrier de congélation	43
Décongélation des aliments	43
Préparation de glaçons	44
Rafraîchissement rapide de boissons	44
Utilisation de l'accumulateur de froid	44
Dégivrage automatique	45
Nettoyage et entretien	46
Espace intérieur, accessoires	47
Portes de l'appareil, parois latérales	48
Orifice d'aération	49
Joint de porte	49
Face arrière - Machine frigorifique et grille métallique	49
Filtre à charbon actif	51
Changement du filtre à charbon actif	51
Changement différé du filtre à charbon actif	51
Que faire lorsque . . . ?	53
Causes et provenances des bruits	56

Table des matières

Service après-vente/garantie	57
Période de garantie et conditions de garantie	57
Branchement électrique	58
Conseils d'installation	59
Emplacement de l'appareil	59
Classe climatique	60
Aération et ventilation	60
Appareil fourni avec des pièces d'écartement murales	60
Installation de l'appareil	61
Alignement de l'appareil	61
Support de la porte de l'appareil	61
Dimensions de l'appareil	62
Changement de la butée de porte	63
Alignement des portes de l'appareil	74
Encastrement de l'appareil	75

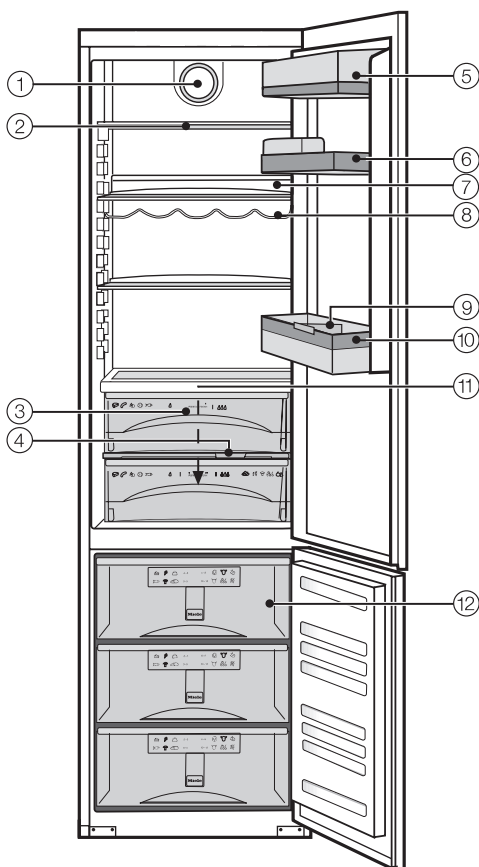
Description de l'appareil



- ① Touche sensitive Marche/Arrêt pour l'ensemble de l'appareil et touche sensitive Marche/Arrêt pour enclencher et déclencher séparément la zone PerfectFresh
- ② Touche sensitive SuperFroid resp. SuperFrost
- ③ Touche sensitive de réglage de température (V : plus froid)
- ④ Voyant de contrôle du verrouillage (visible uniquement lorsque le verrouillage est activé)
- ⑤ Affichage de température pour les zones de réfrigération et de congélation
- ⑥ Touche sensitive pour alterner entre la zone de réfrigération et celle de congélation (en haut, symbole "réfrigération" ; en bas, symbole "congélation")
- ⑦ Touche sensitive de réglage de température (^ : plus chaud)
- ⑧ Touche sensitive Arrêt de l'avertisseur sonore (visible uniquement en cas d'alarme de porte ou de température)
- ⑨ Indicateur de changement de filtre à charbon actif (visible uniquement en cas d'invitation à changer les filtres à charbon actif)

Description de l'appareil

- ① Ventilateur
- ② Plan de rangement
- ③ Compartiments de la zone Perfect-Fresh
- ④ Sélecteur permettant de régler l'humidité de l'air dans les compartiments de la zone PerfectFresh
- ⑤ Compartiment à beurre et à fromage
- ⑥ Tablette de service/Galerie à œufs/Boîte universelle
- ⑦ Logement prévu pour les filtres à charbon Active Air Clean
- ⑧ Support à bouteilles
- ⑨ Porte-bouteilles
- ⑩ Balconnet à bouteilles
- ⑪ Conduite et orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage
- ⑫ Tiroirs de congélation avec calendrier de congélation



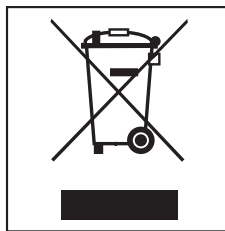
Elimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil des dégâts dus au transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères écologiques et d'élimination. Ils sont donc recyclables.

Le recyclage de l'emballage dans le circuit des matériaux économise des matières premières et réduit la quantité de déchets. Votre agent reprend l'emballage sur place ou vous pouvez le lui retourner.

Elimination de l'appareil usagé

Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent encore de précieux matériaux. Mais ils contiennent aussi des substances toxiques dont l'utilisation s'est avérée nécessaire pour le fonctionnement et la sécurité de l'appareil. Déposées avec les ordures ménagères, éliminées, manipulées ou traitées de manière inadéquate, ces substances risquent de nuire à la santé de l'homme et à son environnement. N'éliminez donc en aucun cas votre appareil usagé avec les ordures ménagères ou les déchets encombrants.



A la place, utilisez les points de vente que vous connaissez pour la récupération et la valorisation des appareils électriques et électroniques usagés.

En attendant l'évacuation de l'appareil en vue d'une élimination dans les règles de l'art, veillez à ce que les conduites rigides ne soient pas endommagées. Vous vous assurerez ainsi que l'agent réfrigérant contenu dans le cycle de refroidissement et l'huile du compresseur ne fuient pas à l'extérieur de l'appareil. En attendant l'évacuation de l'appareil, veillez à tenir celui-ci hors de portée des enfants. Vous trouverez les informations s'y rapportant au chapitre "Prescriptions de sécurité et mises en garde" de ce mode d'emploi.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Cet appareil satisfait aux prescriptions de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois provoquer des dommages corporels et dégâts matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre l'appareil en service. Il contient des conseils importants en matière d'installation, de sécurité, d'utilisation et d'entretien. Vous vous protégerez de la sorte et éviterez d'endommager l'appareil.

Miele n'est pas responsable des dommages provoqués par le non-respect de ces consignes de sécurité et mises en garde.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage ; si l'appareil change de propriétaire, remettez-lui cette documentation.

Utilisation conforme aux dispositions

► Cet appareil est destiné à l'utilisation dans un cadre domestique et dans des environnements assimilables à un cadre domestique. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.

► L'appareil ne doit être utilisé que conformément à l'usage domestique, pour le stockage de produits surgelés, la congélation de produits frais et la préparation de glaces. Tout autre type d'utilisation est interdit.

► L'appareil ne convient pas pour stocker et réfrigérer des médicaments, du plasma sanguin, des préparations de laboratoire ou les substances ou produits similaires sur laquelle est fondée la directive sur les produits médicaux. Une utilisation abusive de l'appareil risque d'endommager la marchandise rangée ou de la faire se détériorer. En outre, l'appareil ne convient pas pour fonctionner dans des zones à risque d'explosion.

Miele n'assume aucune responsabilité des dommages causés par une utilisation non conforme aux dispositions ou une erreur de manipulation.

► Les personnes qui en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou de leur manque d'expérience ou de connaissances ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil de manière sûre, devront être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes ne peuvent se servir de l'appareil sans surveillance que si cela leur a été expliqué de sorte qu'elles puissent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

En présence d'enfants dans le ménage

► Les enfants de plus de huit ans ne peuvent utiliser cet appareil sans surveillance que si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'ils puissent l'employer en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître les dangers que présente une erreur de manipulation.

► Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à distance de l'appareil, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

► Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité de l'appareil. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et ne se suspendent pas à la porte de l'appareil, par exemple.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► L'appareil ne convient pas pour stocker et réfrigérer des médicaments, du plasma sanguin, des préparations de laboratoire ou les substances ou produits similaires sur laquelle est fondée la directive sur les produits médicaux. Une utilisation abusive de l'appareil risque d'endommager la marchandise rangée ou de la faire se détériorer. En outre, l'appareil ne convient pas pour fonctionner dans des zones à risque d'explosion.

Miele n'assume aucune responsabilité des dommages causés par une utilisation non conforme aux dispositions ou une erreur de manipulation.

► Les personnes qui en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou de leur manque d'expérience ou de connaissances ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil de manière sûre, devront être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes ne peuvent se servir de l'appareil sans surveillance que si cela leur a été expliqué de sorte qu'elles puissent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

Sécurité technique

► Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage extérieur visible avant de procéder à son installation. Ne mettez jamais en service un appareil endommagé.

Un appareil endommagé peut présenter des risques pour votre sécurité.

► Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être effectué par un spécialiste agréé par le fabricant, afin d'écartier tout danger pour l'utilisateur.

► Cet appareil contient, comme agent réfrigérant, de l'isobutane (R600a), un gaz naturel certes très respectueux de l'environnement, mais facilement inflammable. Il ne détruit pas la couche d'ozone et n'accroît pas l'effet de serre. L'utilisation de cet agent réfrigérant écologique a entraîné en partie un accroissement des bruits de fonctionnement de l'appareil. Outre les bruits liés au fonctionnement du compresseur, il se peut que des bruits d'écoulement se produisent dans le cycle de refroidissement. Ces bruits sont malheureusement inévitables, mais ils n'ont absolument aucune incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil.

Lors du transport et de l'installation de l'appareil, veillez à ce qu'aucune partie du cycle de refroidissement ne soit endommagée. Des fuites de l'agent réfrigérant pourraient entraîner des lésions oculaires !

Pour le cas où l'appareil serait endommagé :

- éloignez toute source de flamme,
- débranchez la fiche secteur,
- aérez totalement la pièce dans laquelle se trouve l'appareil et
- informez immédiatement le service après-vente.

► Plus un appareil contient d'agent réfrigérant, plus la pièce dans laquelle il est installé doit être grande. En cas de fuite, un mélange d'air et de gaz inflammable pourrait, en effet, se former dans des locaux trop exigus.

Il faut compter au minimum 1 m³ par 8 grammes d'agent réfrigérant. La quantité d'agent réfrigérant présente dans l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique se trouvant à l'intérieur de celui-ci.

► Le bon fonctionnement de l'appareil n'est assuré que si celui-ci est installé et raccordé conformément aux indications du mode d'emploi.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Avant de raccorder votre appareil au réseau, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique.

Ces données doivent absolument concorder afin de ne pas endommager l'appareil. En cas de doute, renseignez-vous auprès de votre installateur-électricien.

► Le raccordement de l'appareil au réseau électrique ne doit pas se faire à l'aide de rallonges ni de prises multiples, car elles n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque de surchauffe, par ex.).

► La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est raccordé à un système de mise à la terre installé dans les règles de l'art. Il est impératif que cette condition de sécurité élémentaire soit respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation domestique par un électricien professionnel.

Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages causés par un circuit de mise à la terre manquant ou défectueux (en cas d'électrocution, par exemple).

► Les travaux d'installation et de maintenance ainsi que les réparations ne doivent être confiés qu'à des spécialistes agréés par le fabricant.

Tous travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant ne saurait engager sa responsabilité.

► Pendant la période de garantie, les réparations ne doivent être effectuées que par un service après-vente agréé par le fabricant. Si non, les dommages qui en résulteraient ne seraient pas couverts par la garantie.

- ▶ Si des travaux d'installation, de maintenance ou de réparation sont nécessaires, l'appareil doit être isolé du secteur. L'appareil n'est déconnecté du réseau électrique que lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :
 - l'appareil est débranché.
Ne tirez pas sur le câble d'alimentation, mais sur la fiche pour déconnecter l'appareil du réseau.
 - le disjoncteur de l'installation domestique est déclenché.
- ▶ Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces Miele d'origine. Ce sont les seules pièces garanties par le fabricant comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (par ex. à bord d'un bateau).

Utilisation conforme

- ▶ Ne touchez pas les aliments congelés avec les mains humides. Vos mains pourraient adhérer aux aliments. Risque de blessure !
- ▶ Ne mettez jamais des cubes de glace et des glaces en bâton, en particulier des glaces à l'eau, dans la bouche immédiatement après les avoir sortis du congélateur. Vos lèvres ou votre langue risqueraient d'adhérer à la glace. Risque de blessure !
- ▶ Ne recongelez jamais des produits décongelés ou ayant commencé à décongeler. Consommez-les aussi vite que possible, car ces produits perdent une partie de leur valeur nutritive et se détériorent. Vous pouvez recongeler des produits décongelés après les avoir fait cuire ou griller.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Ne consommez pas des aliments stockés depuis longtemps, car ils risquent d'être impropres à la consommation et de provoquer une intoxication alimentaire.

La durée de conservation dépend de plusieurs facteurs, tels que le degré de fraîcheur, la qualité et la température de conservation. Respectez les indications de conservation et les dates de péremption données par le fabricant.

► Ne conservez aucun produit explosif ou contenant un gaz détonant (par ex. des sprays) dans l'appareil. L'enclenchement du thermostat pourrait produire des étincelles, ce qui risquerait d'entraîner une explosion.

► Ne faites pas fonctionner des appareils électriques dans votre appareil (par ex. pour fabriquer de la crème glacée). Cela risquerait de provoquer des étincelles. Danger d'explosion !

► Placez toujours les bouteilles d'al-cool à titrage élevé droites et hermétiquement fermées dans l'appareil. Danger d'explosion !

► Ne placez jamais dans la zone de congélation des cannettes ou des bouteilles contenant du gaz carbonique ou un liquide susceptible de geler. Les cannettes ou bouteilles pourraient éclater, vous blesser et endommager l'appareil.

► Sortez les bouteilles que vous avez placées dans le congélateur pour les rafraîchir rapidement au plus tard une heure après les y avoir mises. Les bouteilles pourraient éclater. Risque de blessure et de dommages !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour
 - enlever la couche de givre ou de glace,
 - décoller des bacs à glaçons ou des produits alimentaires.

Vous risqueriez d'endommager les générateurs de froid, ce qui compromettrait le bon fonctionnement de l'appareil.

- Ne traitez pas le joint de porte avec de l'huile ou de la graisse. Cela le rendrait à la longue poreux.

- N'obstruez pas les grilles d'aération de l'appareil. Ceci empêcherait une bonne circulation de l'air, accroîtrait la consommation d'électricité et pourrait éventuellement occasionner des dommages aux divers composants.

- Si vous stockez des produits contenant de la graisse ou de l'huile à l'intérieur de l'appareil ou dans la porte de l'appareil, veillez à ce que ni graisse ni huile n'entrent en contact avec les pièces en matière plastique de l'appareil. Ces substances pourraient endommager le matériau synthétique qui risquerait de se fendre ou de se déchirer.

- Votre appareil est conçu pour une classe climatique précise (plage de température ambiante), dont les limites doivent être respectées. La classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil. Une température ambiante plus basse entraîne un arrêt prolongé de la machine frigorifique et l'appareil ne peut alors maintenir la température voulue.

- Pour le dégivrage, ne placez jamais un appareil de chauffage électrique ou une bougie dans l'appareil. Cela endommagerait le matériau synthétique.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► N'utilisez aucun spray ni produit de dégivrage.

Ils pourraient former des gaz détonants, contenir des solvants ou des agents moussants qui endommageraient le matériau synthétique, et être nocifs pour la santé.

► Pour dégivrer et nettoyer l'appareil, n'utilisez en aucun cas un nettoyeur à vapeur.

La vapeur pourrait pénétrer dans des éléments sous tension et provoquer un court-circuit.

Appareils en inox

► Ne collez jamais de post-it, de ruban adhésif transparent ou opaque ni d'autres types d'autocollant ou de colle sur la surface de la porte.

Cela endommagerait son revêtement qui perdrait ses propriétés antistatiques.

► Le revêtement de surface de la porte est sensible aux rayures. Même les aimants pour frigo risquent de provoquer des rayures.

Elimination de votre ancien appareil

► Détruisez la serrure éventuellement présente sur la porte de votre ancien appareil avant de l'éliminer.

Vous éviterez ainsi que des enfants ne s'enferment dedans en jouant et risquent leur vie.

► N'endommagez aucune pièce du circuit frigorifique, par exemple

- en piquant les tubulures de réfrigérant aboutissant à l'évaporateur,

- en pliant les tubulures, ou

- en grattant les revêtements superficiels.

Les projections d'agent réfrigérant peuvent occasionner des lésions oculaires.

Comment économiser l'énergie

	Consommation d'énergie normale	Forte consommation d'énergie
Installation/Entretien	Dans des pièces aérées.	Dans des pièces fermées, non aérées.
	Sans exposition directe aux rayons du soleil.	Exposition directe aux rayons du soleil.
	Loin d'une source de chaleur (radiateur, cuisinière).	Près d'une source de chaleur (radiateur, cuisinière).
	Température ambiante idéale aux alentours de 20 °C.	Température ambiante élevée.
	Ne pas obstruer les orifices d'aération et les dépoussiérer régulièrement.	Orifices d'aération obstrués ou poussiéreux.
	Dépoussiérer la machine frigorifique et la grille métallique (échangeur thermique) au dos de l'appareil au moins une fois par an.	Dépôts de poussière sur la machine frigorifique et la grille métallique (échangeur thermique).
Réglage de la température	Zone de réfrigération de 4 à 5 °C. Zone de congélation -18 °C. Zone PerfectFresh aux alentours de 0 °C.	Réglage élevé : plus la température des zones est basse, plus la consommation d'énergie est élevée !

Comment économiser l'énergie

	Consommation d'énergie normale	Forte consommation d'énergie
Utilisation	Agencement des tiroirs, plans de rangement et rangements tel que réglé par défaut en usine.	
	N'ouvrir la porte que si nécessaire et aussi brièvement que possible. Ranger les aliments bien triés.	Le fait d'ouvrir souvent et longtemps la porte entraîne une déperdition de froid et l'afflux d'air ambiant chaud. L'appareil essaie alors de se refroidir et la durée de fonctionnement de la machine frigorifique augmente.
	Emmenez un sac glacière quand vous allez faire vos courses, et rangez les aliments rapidement dans l'appareil. Remettre le plus vite possible les produits sortis, avant qu'ils ne se réchauffent trop. Laisser d'abord refroidir les boissons et les plats chauds à l'extérieur de l'appareil.	Les plats chauds et les aliments réchauffés à la température extérieure apportent de la chaleur à l'intérieur de l'appareil. L'appareil essaie alors de se refroidir et la durée de fonctionnement de la machine frigorifique augmente.
	Ranger les aliments bien emballés ou bien couverts.	L'évaporation et la condensation de liquides dans la zone de réfrigération provoquent une baisse de la puissance frigorifique.
	Faire décongeler les produits congelés dans la zone de réfrigération.	
	Ne pas surcharger les compartiments, afin que l'air puisse circuler.	
Dégivrage	Dégivrer la zone de congélation lorsque la couche de glace atteint 0,5 cm d'épaisseur.	Une couche de glace réduit l'efficacité du processus de congélation des aliments.

Enclenchement et déclenchement de l'appareil

Avant la première utilisation

Film protecteur

Les baguettes et cadres-supports en inox se trouvant à l'intérieur de l'appareil sont recouverts d'un film protecteur. Les surfaces extérieures des appareils en inox sont également recouvertes d'un film protecteur.

- Ne retirez le film qu'après avoir installé l'appareil à l'emplacement prévu à cet effet.

Nettoyage et entretien

- Après avoir retiré le film protecteur, enduisez immédiatement les baguettes et cadres-supports en inox du produit d'entretien spécial inox de Miele fourni avec l'appareil.
- Si votre appareil est en inox, enduisez également les parois latérales du produit d'entretien spécial inox de Miele fourni avec l'appareil juste après avoir retiré le film protecteur. Les portes de l'appareil disposent d'un revêtement spécial antisalissures. N'utilisez **pas** le produit d'entretien spécial inox de Miele !

Important ! A chaque application, le produit d'entretien spécial inox de Miele dépose un film protecteur contre l'eau et les salissures.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil et les accessoires. Utilisez pour ce faire de l'eau tiède, puis séchez entièrement avec un torchon.

Filtre à charbon actif (filtre à charbon Active Air Clean)

- Placez les filtres à charbon actif fournis dans le logement et mettez le logement sur un plan de rangement au choix dans la zone de réfrigération (voir "Filtre à charbon actif").

Utilisation de l'appareil

Il suffit d'effleurer la touche sensitive avec le doigt pour utiliser cet appareil.

Enclenchement de l'appareil

Avec la touche Marche/Arrêt, vous pouvez enclencher la zone de réfrigération/PerfectFresh et la zone de congélation simultanément.



- Effleurez la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que l'affichage de température s'allume.

L'affichage de température de la zone de réfrigération indique la température qui règne dans la zone de réfrigération.

Si la température à l'intérieur de la zone de congélation dépasse 0 °C, seuls des tirets apparaissent dans l'affichage de température de la zone de congélation.

Enclenchement et déclenchement de l'appareil

Dès que la température est inférieure à 0 °C, l'affichage de température indique la température qui règne dans la zone de congélation.

Le symbole "congélation" et la touche Arrêt de l'avertisseur sonore clignotent tant que la température dans la zone de congélation n'est pas suffisamment basse.

L'appareil commence à descendre en température et l'éclairage intérieur s'allume lorsque vous ouvrez la porte de la partie réfrigération.

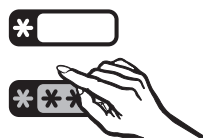
Pour que la température soit suffisamment basse, laissez l'appareil descendre en température pendant quelques heures avant de le remplir pour la première fois.

Ne remplissez la zone de congélation que lorsque la température est suffisamment basse (minimum -18 °C).



La touche sensitive vous permet d'alterner entre la zone de réfrigération et la zone de congélation.

Si vous souhaitez sélectionner la zone de congélation (par ex. pour vérifier la température),



- tapez sur la touche sensitive d'alternance entre les zones de réfrigération et de congélation de sorte que le symbole "congélation" s'allume en jaune.

Selon la zone de température choisie, vous pouvez

- sélectionner la fonction SuperFroid ou SuperFrost, ou
- régler la température.

Vous trouverez d'autres informations aux chapitres correspondants.

Accumulateur de froid

Placez l'accumulateur de froid dans le premier tiroir en partant du haut. L'accumulateur de froid fournit sa puissance frigorifique maximale au bout de 24 heures environ.

Déclenchement de l'appareil



- Effleurez la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que tous les affichages s'éteignent. (Si tel n'est pas le cas, le verrouillage est enclenché !)

Si la zone de réfrigération a été sélectionnée auparavant, les zones de réfrigération et de congélation se déclenchent l'une après l'autre.

Enclenchement et déclenchement de l'appareil

L'éclairage intérieur s'éteint et le processus de réfrigération est déclenché.

Déclencher séparément la zone de réfrigération/zone PerfectFresh

Vous pouvez déclencher séparément la zone de réfrigération/zone PerfectFresh et laisser la zone de congélation enclenchée. Ceci est idéal lorsque vous partez en vacances, par exemple.



- Enclenchez l'appareil ou sélectionnez la zone de réfrigération.

Le symbole "réfrigération" s'allume en jaune.



- Pressez la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que le symbole "réfrigération" s'éteigne.

L'éclairage intérieur s'éteint et la zone de réfrigération est déclenchée.

La zone de congélation reste enclenchée et le symbole "congélation" est allumé.

Pour réactiver la zone de réfrigération/zone PerfectFresh,



- sélectionnez la zone de réfrigération/zone PerfectFresh de sorte que le symbole "réfrigération" s'allume en jaune, puis effleurez la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que l'affichage de température s'allume, ou
- déclenchez l'appareil, puis réenclenchez-le.

L'appareil commence à descendre en température et l'éclairage intérieur s'allume lorsque vous ouvrez la porte de la partie réfrigération.

Mode de réglage

Certains réglages de l'appareil ne peuvent être effectués qu'en mode de réglage.

Les procédures pour parvenir au mode de réglage et modifier les réglages sont décrites aux chapitres correspondants.

Aperçu des fonctions disponibles en mode de réglage :

Enclenchement et déclenchement de l'appareil

Entrer dans le mode de réglage ou en sortir	c
Activer/désactiver le bip des touches (voir "Enclenchement et déclenchement de l'appareil")	b
Confirmer le changement du filtre à charbon actif (voir "Filtre à charbon actif")	h
Activer/désactiver le verrouillage (voir "Enclenchement et déclenchement de l'appareil")	u
Modifier la luminosité de l'affichage de température (voir "Température optimale")	d
Régler la température de la zone PerfectFresh (voir "Température optimale")	o

Lorsque vous vous trouvez en mode de réglage, l'alarme de porte est automatiquement supprimée. Dès que la porte de l'appareil est refermée, l'alarme de porte est à nouveau activée.

Activer/désactiver le bip des touches

Si vous ne souhaitez pas que chaque activation d'une touche soit accompagnée d'un bip, vous pouvez désactiver ce dernier.



- Effleurez la touche V et laissez le doigt sur la touche,



- puis tapez une fois sur la touche Marche/Arrêt (sans relâcher la touche V !)
- Laissez le doigt 5 secondes de plus sur la touche V, jusqu'à ce que l'indication c apparaisse à l'affichage.
- Tapez à nouveau plusieurs fois sur la touche V, jusqu'à ce que b apparaisse à l'affichage.
- Tapez sur la touche Marche/Arrêt pour confirmer.
- En tapant sur la touche V, vous pouvez maintenant choisir d'activer ou de désactiver le bip des touches :
 - b 0 : le bip des touches est désactivé
 - b 1 : le bip des touches est activé
 - b - : retour au menu.

Le réglage actuel est allumé, celui pouvant être sélectionné clignote.

- Après avoir procédé à un nouveau réglage, tapez sur la touche Marche/Arrêt pour confirmer.
- Tapez plusieurs fois sur la touche V, jusqu'à ce que c apparaisse à l'affichage.
- Tapez sur la touche Marche/Arrêt.

Vous avez quitté le mode de réglage.

Enclenchement et déclenchement de l'appareil

Activer/désactiver le verrouillage

Le verrouillage vous permet d'éviter que l'appareil ne soit déclenché par mégarde.



- Effleurez la touche V et laissez le doigt sur la touche,



- puis tapez une fois sur la touche Marche/Arrêt (sans relâcher la touche V !)
- Laissez le doigt 5 secondes de plus sur la touche V, jusqu'à ce que l'indication **⏻** apparaisse à l'affichage.
- Tapez à nouveau plusieurs fois sur la touche V, jusqu'à ce que **⏻** apparaisse à l'affichage.
- Tapez sur la touche Marche/Arrêt pour confirmer.
- En tapant sur la touche V, vous pouvez maintenant choisir d'activer ou de désactiver le verrouillage :
 - ⏻ **0** : le verrouillage est désactivé
 - ⏻ **1** : le verrouillage est activé
 - ⏻ **-** : retour au menu.

Le réglage actuel est allumé, celui pouvant être sélectionné clignote.

- Après avoir procédé à un nouveau réglage, tapez sur la touche Marche/Arrêt pour confirmer.

- Tapez plusieurs fois sur la touche V, jusqu'à ce que **⏻** apparaisse à l'affichage.

- Tapez sur la touche Marche/Arrêt.

Vous avez quitté le mode de réglage.

Lorsque le verrouillage est enclenché, le voyant de contrôle du verrouillage  est allumé dans l'affichage de température.

En cas d'absence prolongée

Si l'appareil doit rester longtemps sans fonctionner :

- déclenchez l'appareil,
- débranchez la fiche de la prise secteur ou déclenchez le fusible de l'installation domestique,
- nettoyez l'appareil, puis
- laissez les portes entrouvertes pour éviter la formation de mauvaises odeurs.

Si vous déclenchez l'appareil pour un arrêt prolongé sans le nettoyer et en laissant les portes fermées, vous risquez de favoriser l'apparition de moisissures à l'intérieur.

Température optimale

La bonne conservation de vos aliments dépend du réglage précis de la température. Les aliments peuvent en effet se gâter rapidement avec l'apparition de micro-organismes. Une bonne température de conservation évite ou, en tout cas, ralentit ce processus. La température a une influence sur la vitesse de croissance de ces micro-organismes. Plus la température est basse, plus la vitesse de croissance est ralentie.

La température à l'intérieur de l'appareil augmente

- selon la fréquence et la durée d'ouverture de la porte,
- avec la quantité de produits stockés,
- avec la chaleur des produits frais entreposés,
- avec l'augmentation de la température ambiante autour de l'appareil. Votre appareil est conçu pour une classe climatique définie (plage de température ambiante), dont les limites doivent être respectées.

... dans la zone de réfrigération et dans la zone PerfectFresh

Nous recommandons une température de réfrigération de **4 °C** au centre de l'appareil.

Dans la zone PerfectFresh, la température est réglée automatiquement et se situe entre **0 et 3 °C**.

Répartition automatique de la température (DynaCool)

Lorsque le système de refroidissement de la zone de réfrigération se met en marche, l'appareil enclenche toujours automatiquement le ventilateur. Le froid se répartit ainsi de manière uniforme dans la zone de réfrigération, de sorte que tous les aliments sont stockés à une température de réfrigération plus ou moins identique.

... dans la zone de congélation

Pour congeler des produits frais et conserver longtemps les aliments, une température de **-18 °C** est obligatoire. A cette température, la croissance des micro-organismes est largement stoppée. Dès que la température remonte au-dessus de -10 °C, la décomposition due aux micro-organismes reprend et les aliments ne peuvent être conservés longtemps. C'est la raison pour laquelle vous devez cuisiner rapidement vos surgelés (cuisson ou rôtissage) s'ils ont partiellement ou entièrement décongelé. Vous pouvez ensuite les recongeler. Les températures élevées détruisent la plupart des micro-organismes.

Réglage de la température

Vous pouvez régler la température à l'intérieur de la zone de réfrigération/PerfectFresh et celle de la zone de congélation indépendamment l'une de l'autre.



- Sélectionnez la zone de réfrigération ou celle de congélation.

Le symbole "réfrigération" ou "congélation" s'allume en jaune.



- Réglez maintenant la température à l'aide des touches sur le côté.

Il suffit pour cela de taper sur

la touche V : pour réduire la température

la touche A : pour augmenter la température.

Pendant que vous effectuez le réglage, la température sélectionnée s'affiche en clignotant.

En tapant sur les touches, vous pouvez observer les modifications suivantes dans l'affichage de température :

- A la première pression : la **dernière valeur de température sélectionnée** s'affiche en clignotant.
- A chaque nouvelle pression sur la touche :

la valeur de température change par pas de 1 °C.

- En laissant le doigt sur la touche : la température varie en continu. Quand la valeur de température la plus haute ou la plus basse est atteinte, la touche V ou A disparaît de l'affichage.

Environ 5 secondes après la dernière action sur la touche, l'affichage indique automatiquement la température **moyenne effective** régnant momentanément dans la zone de réfrigération et/ou de congélation.

Si vous avez modifié la température, vérifiez l'affichage **au bout de 6 heures environ pour un appareil peu rempli et au bout de 24 heures pour un appareil plein**. Ce n'est que passé ce délai que la température réelle s'est effectivement établie. Si, une fois ce laps de temps écoulé, la température est trop élevée ou trop basse, réglez-la à nouveau.

Possibilités de réglage de la température

La température est réglable :

- dans la zone de réfrigération entre 4 °C et 9 °C,
- dans la zone de congélation, entre -16 °C et -26 °C.

L'obtention de la température la plus basse dépend de l'emplacement de l'appareil et de la température ambiante. Lorsque la température ambiante est élevée, l'appareil ne peut pas toujours atteindre la température la plus basse.

Température optimale

Affichage de température

En mode de fonctionnement normal, l'affichage de température sur le bandeau de commande indique la température régnant au centre de la zone de réfrigération ou la température au point le plus chaud de la zone de congélation.

Réglage de la température de la zone PerfectFresh

Dans la zone PerfectFresh, la température est maintenue automatiquement entre 0 et 3 °C. Si la température est trop basse ou trop élevée, pour conserver du poisson par exemple, vous pouvez la modifier légèrement.



- Effleurez la touche V et laissez le doigt sur la touche,



- puis tapez une fois sur la touche Marche/Arrêt (sans relâcher la touche V !)
- Laissez le doigt 5 secondes de plus sur la touche V, jusqu'à ce que l'indication **c** apparaisse à l'affichage.
- Tapez à nouveau plusieurs fois sur la touche V, jusqu'à ce que **o** apparaisse à l'affichage.
- Tapez sur la touche Marche/Arrêt pour confirmer.

- En tapant sur la touche V, vous pouvez maintenant modifier la température dans la zone PerfectFresh. Vous avez le choix entre plusieurs niveaux, allant de **1** à **9** :
 - o **1** : température la plus basse,
 - o **9** : température la plus élevée.
 - o **-** : retour au menu.

Le réglage actuel est allumé, celui pouvant être sélectionné clignote.

- Après avoir procédé à un nouveau réglage, tapez sur la touche Marche/Arrêt pour confirmer.
- Tapez plusieurs fois sur la touche V, jusqu'à ce que **c** apparaisse à l'affichage.
- Tapez sur la touche Marche/Arrêt.

Vous avez quitté le mode de réglage.

Dans la zone PerfectFresh, la température est réglée en usine sur **o 5**. Si ce réglage a été modifié et qu'il se situe entre **o 1** et **o 4**, il se peut que des températures inférieures à zéro s'établissent. Les aliments risquent de geler !

Modifier la luminosité de l'affichage de température

Vous pouvez adapter l'intensité lumineuse de l'affichage de température à la luminosité ambiante dans la pièce.



- Effleurez la touche V et laissez le doigt sur la touche,



- puis tapez une fois sur la touche Marche/Arrêt (sans relâcher la touche V !).
- Laissez le doigt 5 secondes de plus sur la touche V, jusqu'à ce que l'indication **c** apparaisse à l'affichage.
- Tapez à nouveau plusieurs fois sur la touche V, jusqu'à ce que **d** apparaisse à l'affichage.
- Tapez sur la touche Marche/Arrêt pour confirmer.
- En tapant sur la touche V, vous pouvez maintenant modifier la luminosité de l'affichage de température :
 - d 0** : luminosité maximale
 - d 1** : luminosité réduite
 - d -** : retour au menu.

Le réglage actuel est allumé, celui pouvant être sélectionné clignote.

- Après avoir procédé à un nouveau réglage, tapez sur la touche Marche/Arrêt pour confirmer.

- Tapez plusieurs fois sur la touche V, jusqu'à ce que **c** apparaisse à l'affichage.
 - Tapez sur la touche Marche/Arrêt.
- Vous avez quitté le mode de réglage.

Avertisseur sonore

L'appareil est équipé d'un système d'alarme qui vous avertit lorsque la température augmente accidentellement à l'intérieur de l'appareil et permet d'éviter une déperdition d'énergie quand les portes sont ouvertes.

Enclenchement du système d'alarme

Le système d'alarme est automatiquement toujours prêt à fonctionner. Il n'a pas besoin d'être enclenché séparément.

Alarme de température

Si la température atteint un niveau trop élevé, un signal sonore est émis.

La touche Arrêt de l'avertisseur sonore clignote en rouge et le symbole "réfrigération" clignote.

Les signaux acoustique et optique réagissent par exemple

- lorsque trop d'air chaud pénètre à l'intérieur de l'appareil lors du tri ou du déchargement de surgelés,
- lorsque vous congelez une grande quantité de produits alimentaires,
- après une panne de courant.

Dès que l'appareil n'est plus en état d'alarme, le signal sonore s'arrête et les affichages s'éteignent.

Arrêt prématuré de l'alarme de température

Si le signal d'alarme vous gêne, vous pouvez le déclencher avant qu'il ne s'arrête de lui-même.



- Tapez sur la touche Arrêt de l'avertisseur sonore.

Le signal sonore s'arrête.

La touche Arrêt de l'avertisseur sonore et le symbole de la zone de température concernée continuent à clignoter jusqu'à ce que l'appareil ne soit plus en état d'alarme.

Si la température est demeurée supérieure à -18 °C pendant une durée prolongée, vérifiez si vos surgelés n'ont pas commencé à décongeler. Dans ce cas, consommez-les sans tarder !

Alarme de porte

Si l'une des portes de l'appareil reste ouverte pendant plus de deux minutes environ, une alarme sonore retentit.

La touche Arrêt de l'avertisseur sonore s'allume en rouge et le symbole de la zone de température dont la porte est ouverte clignote.

Dès que la porte est refermée, le signal sonore s'arrête et les affichages s'éteignent.

Arrêt prématuré de l'alarme de porte

Si le signal d'alarme en cas de porte ouverte vous gêne, vous pouvez le déclencher avant qu'il ne s'arrête de lui-même.



- Tapez sur la touche Arrêt de l'avertisseur sonore.

L'alarme s'arrête.

La touche Arrêt de l'avertisseur sonore reste allumée et le symbole de la zone de température dont la porte est ouverte continue à clignoter jusqu'à ce que la porte de l'appareil soit refermée.

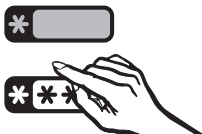
Utilisation de SuperFroid et de SuperFrost

SuperFroid

La fonction SuperFroid permet de faire descendre très rapidement la zone de réfrigération à la température la plus basse possible (dépendant de la température ambiante).

Enclenchement de SuperFroid

Il est particulièrement recommandé d'enclencher la fonction SuperFroid lorsque vous désirez réfrigérer rapidement de grandes quantités de produits frais ou des boissons.



- Sélectionnez la zone de réfrigération.

Le symbole "réfrigération" s'allume en jaune.



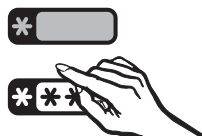
- Tapez sur la touche SuperFroid pour qu'elle s'allume en jaune.

La température baisse à l'intérieur de l'appareil, car celui-ci fonctionne à la puissance frigorifique maximale.

Déclenchement de SuperFroid

La fonction SuperFroid se déclenche automatiquement au bout de 6 heures environ. L'appareil repasse à la puissance frigorifique normale.

Pour économiser l'énergie, vous pouvez déclencher vous-même la fonction SuperFroid dès que les aliments ou les boissons sont suffisamment froids.



- Sélectionnez la zone de réfrigération.

Le symbole "réfrigération" s'allume en jaune.



- Tapez sur la touche SuperFroid pour qu'elle ne s'allume plus qu'en jaune clair.

L'appareil fonctionne de nouveau à la puissance frigorifique normale.

SuperFrost

Pour congeler les aliments de manière optimale, vous devez enclencher la fonction SuperFrost avant de congeler des produits frais.

Ainsi, vos produits alimentaires congèlent rapidement tout en conservant leur valeur nutritive, leur teneur en vitamines, leur aspect naturel et leur saveur.

Exceptions :

- si vous déposez des surgelés dans votre appareil,
- si vous ne déposez chaque jour que 2 kg de produits au maximum.

Enclenchement de SuperFrost

La fonction SuperFrost doit être enclenchée **6 heures avant de déposer** les produits à congeler. Si vous voulez utiliser la **capacité maximale de congélation**, la fonction SuperFrost doit être enclenchée **24 heures à l'avance** !



- Sélectionnez la zone de congélation.

Le symbole "congélation" s'allume en jaune.



- Tapez sur la touche SuperFrost pour qu'elle s'allume en jaune.

La température baisse dans la zone de congélation, car l'appareil fonctionne à la puissance frigorifique maximale dans cette zone.

Déclenchement de SuperFrost

La fonction SuperFrost se déclenche automatiquement au bout de 30 à 65 heures environ, selon la quantité d'aliments stockés.

L'appareil repasse à la puissance frigorifique normale, plus économique.

Pour économiser l'énergie, vous pouvez déclencher vous-même la fonction SuperFrost dès qu'une température de congélation constante d'au moins -18 °C est atteinte.



- Sélectionnez la zone de congélation.

Le symbole "congélation" s'allume en jaune.



- Tapez sur la touche SuperFrost pour qu'elle ne s'allume plus qu'en jaune clair.

L'appareil fonctionne de nouveau à la puissance frigorifique normale.

Conservation des produits dans la zone de réfrigération

Différentes zones de réfrigération

Du fait de la circulation naturelle de l'air, des différences de température s'établissent dans la zone de réfrigération. L'air froid, plus lourd, a tendance à descendre dans la partie inférieure de la zone de réfrigération. Mettez à profit ces différences de température pour stocker vos produits.

Cet appareil est équipé de la réfrigération dynamique automatique qui permet d'obtenir une température uniforme lorsque le ventilateur est en marche. Les différentes zones de froid sont ainsi moins marquées.

Zone la plus chaude

Le secteur le plus chaud de la zone de réfrigération se trouve dans la partie supérieure de la porte. Utilisez cette zone pour stocker, par exemple, le beurre pour qu'il reste un peu mou, et le fromage, pour que son goût ne soit pas cassé par le froid.

Zone la plus froide

Le secteur le plus froid de la zone de réfrigération se trouve juste au-dessus de la zone PerfectFresh. Des températures encore plus basses règnent toutefois dans les compartiments de la zone PerfectFresh.

Utilisez les zones les plus froides de la partie réfrigération et de la zone PerfectFresh pour y conserver tous les produits délicats et facilement périssables, tels que :

- le poisson, la viande, la volaille,

- les saucisses, les plats cuisinés,
- la pâtisserie et les entremets aux œufs ou à la crème,
- la pâte fraîche, la pâte à gâteau, pizza, quiche,
- le fromage au lait cru et autres produits laitiers à partir de lait cru,
- les légumes préparés et emballés sous une feuille cellophane, de même que tous les produits frais dont la date limite de consommation est fonction d'une température de conservation d'au moins 4 °C.

Ne conservez aucun produit explosif ni contenant un gaz propulseur (par ex. une bombe aérosol) dans l'appareil. Danger d'explosion !

Placez toujours les bouteilles d'alcool à titrage élevé droites et hermétiquement fermées dans l'appareil.

Si vous stockez des produits contenant de la graisse ou de l'huile à l'intérieur de l'appareil ou dans la contre-porte, veillez à ce que ni graisse ni huile n'entrent en contact avec les pièces en matière plastique de l'appareil.

Ces substances pourraient endommager le matériau synthétique qui risquerait de se fendre ou de se déchirer.

Les produits alimentaires ne doivent pas toucher la paroi arrière. Ils risqueraient de geler et d'y adhérer.

Conservation des produits dans la zone de réfrigération

Ne rangez pas les aliments trop serrés pour que l'air puisse circuler. Ne recouvrez pas le ventilateur situé sur la paroi arrière – c'est important pour la puissance frigorifique.

Non adaptés à la conservation au réfrigérateur

Tous les produits ne peuvent pas être conservés à une température inférieure à 5 °C, car certains sont sensibles au froid. Les cornichons deviennent par exemple vitreux, les aubergines amères et les pommes de terre sucrées. Les tomates et les oranges perdent leur goût et la peau des agrumes devient dure.

Voici quelques exemples d'aliments sensibles au froid :

- les ananas, avocats, bananes, grenades, mangues, melons, papayes, fruits de la passion, agrumes (citrons, oranges, mandarines, pamplemousses),
- les fruits qui doivent mûrir après la cueillette,
- les aubergines, cornichons, pommes de terre, poivrons, tomates, courgettes,
- les fromages à pâte dure (parmesan).

A prendre en compte lors de l'achat des aliments

La condition essentielle à une longue conservation est la fraîcheur des aliments que l'on souhaite stocker. Cette fraîcheur initiale détermine la durée de conservation. Faites attention à la date limite de consommation et à la bonne température de stockage.

La chaîne du froid doit être assurée autant que possible. Veillez par exemple à ce que les aliments ne séjournent pas trop longtemps dans une voiture chaude. S'ils ont changé d'aspect ou sont avariés, ces dégâts sont irréparables. L'absence de refroidissement pendant deux heures entraîne déjà des avaries.

Stockez vos produits de manière adéquate

Dans la zone de réfrigération, il faut en général conserver les aliments emballés ou hermétiquement couverts (il y a des exceptions dans la zone Perfect-Fresh). Ils ne prennent ainsi pas le goût d'autres produits et ne se dessèchent pas. Vous éviterez également la transmission de bactéries, le cas échéant. Si vous réglez correctement la température et observez les mesures d'hygiène, vous retarderez la prolifération de bactéries telles que les salmonelles.

Produits d'origine animale et végétale non emballés

Séparez les produits d'origine animale et végétale non emballés. Si vous voulez stocker ces produits ensemble, vous devez impérativement les emballer. Vous éviterez ainsi la formation de transformations microbiologiques.

Conservation des aliments dans la zone PerfectFresh

Dans la zone PerfectFresh, les aliments sont stockés à une température inférieure à celle d'une zone de réfrigération traditionnelle. En outre, l'humidité de l'air dans le compartiment peut se régler en fonction des aliments qui y sont stockés.

On obtient ainsi les conditions de stockage optimales pour les aliments. Ces derniers restent frais beaucoup plus longtemps et conservent leur goût et leurs vitamines.

Température de stockage

Dans la zone PerfectFresh, la température est réglée automatiquement et se situe entre 0 et 3 °C. Pour les produits peu sensibles au froid, il s'agit de la température optimale de conservation. Les aliments se conservent ainsi beaucoup plus longtemps que dans la zone de réfrigération traditionnelle sans perdre leur fraîcheur, car les processus de décomposition sont ralentis à cette température.

N'oubliez pas que pour qu'ils se conservent bien, il est essentiel que les aliments soient en bonne condition au départ !

Humidité de l'air

Le niveau d'humidité de l'air dans le compartiment PerfectFresh dépend

- du degré d'humidité des produits stockés, et
- de la quantité de produits stockés.

Grâce au régulateur coulissant, il est possible de régler l'humidité de l'air dans le compartiment PerfectFresh.

Plus l'humidité de l'air correspond à la propre humidité des aliments, plus ces derniers restent fermes et frais pendant longtemps, car ils conservent en grande partie leur teneur en eau.

Stockage dans les compartiments de la zone PerfectFresh

Le régulateur coulissant vous permet de régler l'humidité de l'air dans le compartiment PerfectFresh.

Pour cela, placez le régulateur sur l'humidité relative désirée :

Réglage **◆◆** = forte humidité de l'air. Le régulateur bloque les ouvertures du compartiment et retient ainsi l'humidité de l'air entrant. Le degré d'humidité est fortement lié à la nature des aliments et à la quantité de produits stockés.

N'oubliez pas que l'humidité élevée ne peut être obtenue et agir sur les aliments que si ces derniers sont **déballés ou que leur emballage est perméable à l'air**.

- Avec un taux d'humidité élevé **◆◆**, le compartiment convient au stockage de produits frais comme les légumes, les salades, les fines herbes, le chou et les fruits du jardin.

Réglage **◆** = faible humidité de l'air. Le régulateur ouvre les ouvertures du compartiment et l'humidité de l'air qui s'y trouve peut alors s'en échapper.

Conservation des aliments dans la zone PerfectFresh

Si vous avez positionné le régulateur sur faible humidité ▲, l'humidité de l'air correspond alors plus ou moins à celle qui règne dans la zone de réfrigération. Avec ce réglage, ce qui importe, c'est la basse température qui règne dans ce compartiment.

- Avec un faible taux d'humidité ▲, le compartiment convient au stockage d'aliments particulièrement délicats, comme le poisson frais, les coquillages et crustacés, la viande, la volaille, les saucisses, les produits laitiers et les salades à petites feuilles.

Les aliments particulièrement riches en protéines se gâtent plus rapidement que les autres.

Autrement dit, les coquillages et crustacés se gâtent plus rapidement que le poisson et le poisson se gâte plus vite que la viande.

Ne conservez ces aliments qu'**emballés ou couverts**.

Exception : la viande (le séchage partiel de la surface de la viande ralentit la formation de germes et favorise ainsi une meilleure conservation. Les différents types de viande ne doivent pas être en contact les uns avec les autres et doivent toujours être séparés par un emballage. Cela permet d'éviter une éventuelle transmission de germes, donc que la viande ne se gâte rapidement).

Sortez les produits de la zone PerfectFresh environ 30 à 60 minutes avant de les consommer. Le goût et la saveur ne se révèlent en effet qu'à température ambiante.

Tous les aliments peuvent-ils être stockés ensemble ?

Ne stockez pas tous les produits dans le même compartiment. Certains aliments ne vont pas ensemble. D'une part, l'odeur et le goût se transmettent (les carottes, par exemple, prennent rapidement le goût et l'odeur des oignons) et d'autre part, certains aliments génèrent un gaz naturel (de l'éthylène) auquel d'autres aliments réagissent très facilement en s'abîmant beaucoup plus vite.

Variétés de fruits et légumes produisant beaucoup de gaz naturel :

pommes, abricots, poires, nectarines, pêches, prunes, avocats, figues, myrtilles, melons, haricots.

Exemples de fruits et légumes très sensibles au gaz naturel provenant d'autres fruits et légumes :

kiwis, brocolis, choux-fleurs, choux de Bruxelles, mangues, melons jaunes, pommes, abricots, concombres, tomates, poires, nectarines, pêches.

Exemple : ne conservez pas les brocolis avec les pommes puisque ces dernières produisent beaucoup de gaz naturel et que les brocolis y sont très sensibles. La durée de conservation des brocolis serait alors beaucoup plus courte que la normale.

Conservation des aliments dans la zone PerfectFresh

Si vous n'êtes pas satisfait du résultat de conservation de vos aliments (par ex. si les aliments ramollissent ou se flétrissent même au bout d'un temps de conservation très court), tenez à nouveau compte des conseils suivants :

- Ne stockez que des produits frais. L'état dans lequel l'aliment est stocké est déterminant pour le degré de fraîcheur obtenu.
- Avant de stocker les aliments, nettoyez la zone PerfectFresh.
- Egouttez les aliments très humides avant de les stocker.
- Ne conservez pas d'aliments sensibles au froid dans la zone PerfectFresh (voir "Non adaptés à la conservation au réfrigérateur").
- Tenez compte du fait que tous les aliments ne peuvent pas être conservés ensemble (voir "Tous les aliments peuvent-ils être stockés ensemble ?").
- Pour stocker les aliments, choisissez le compartiment PerfectFresh adapté (forte ou faible humidité).
- Dans le compartiment PerfectFresh présentant un taux d'humidité élevé, stockez les aliments non emballés.
C'est l'humidité contenue dans les aliments stockés qui permet d'obtenir une forte humidité de l'air dans la zone PerfectFresh.
S'il arrivait que l'humidité de l'air ne soit pas assez élevée, par ex. en raison d'une quantité trop faible d'aliments stockés, il est possible de l'augmenter, par ex. au moyen d'une éponge humide.
- Si vous avez l'impression que la température de la zone PerfectFresh est trop élevée ou trop basse, essayez dans un premier temps de la régler par le biais de la zone de réfrigération, en modifiant très légèrement la température de 1 à 2 °C.
Si des cristaux de givre se forment sur le sol de la zone PerfectFresh, il faut immédiatement augmenter la température car les aliments risquent autrement d'être endommagés par le froid.
- Si une quantité trop importante d'eau s'est accumulée au fond de la zone PerfectFresh, séchez ce dernier avec un chiffon. Le cas échéant, égouttez les aliments avant de les stocker ou bien placez une grille au fond de la zone PerfectFresh afin que l'humidité puisse s'écouler.

Déplacement des plans de rangement

Vous pouvez déplacer les plans de rangement en fonction de la hauteur des produits à réfrigérer :

- Soulevez le plan de rangement, tirez-le légèrement vers l'avant, soulevez-le en faisant passer l'évidement au-dessus des surfaces d'appui, puis déplacez-le vers le haut ou vers le bas.

Le bord de butée arrière du plan de rangement doit être dirigé vers le haut pour empêcher que les aliments, en touchant la paroi arrière, n'y adhèrent et ne gèlent.

Grâce à leurs butées de sortie, il est impossible de retirer par inadvertance les plans de rangement.

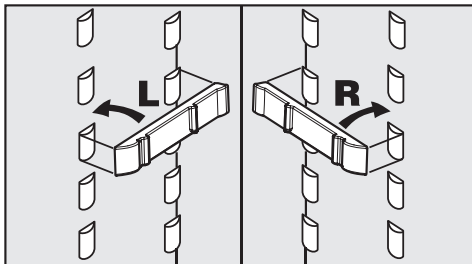
Plan de rangement divisible en deux parties

Le plan de rangement divisible en deux parties permet de déposer des produits de grande taille, p. ex. des bouteilles et de grands récipients, dans l'appareil. Vous pouvez faire glisser la partie avant sous la partie arrière du plan :

- Placez les mains sous la partie arrière de la plaque de verre et poussez-la légèrement vers le haut.
- Ce faisant, soulevez légèrement la partie avant de la plaque et faites-la glisser avec précaution sous la partie arrière.

Pour déplacer le plan de rangement en deux parties,

- retirez les deux demi-plaques,



- placez les deux baguettes de retenue sur les surfaces d'appui à la hauteur souhaitée, à gauche et à droite,
- insérez les plaques de verre l'une après l'autre.
La plaque de verre comportant un bord de butée doit se trouver à l'arrière.

Arrangement intérieur

Tiroirs de la zone PerfectFresh

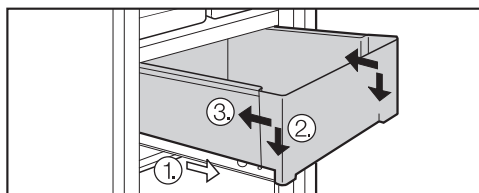
Les tiroirs de la zone PerfectFresh sont montés sur des rails télescopiques. Vous pouvez les sortir de l'appareil pour les charger, les décharger ou les nettoyer.

- Tirez complètement les tiroirs jusqu'à la butée et retirez-les par le haut.

Remettez ensuite les rails extractibles en place. Vous éviterez ainsi d'endommager le matériel.

- Tirez légèrement le couvercle vers l'avant entre les tiroirs et sortez-le par le bas.
- Pour le remontage, soulevez le couvercle des tiroirs du bas vers le haut pour le placer dans les supports. Faites-le glisser ensuite vers le bas jusqu'à ce qu'il enclante.

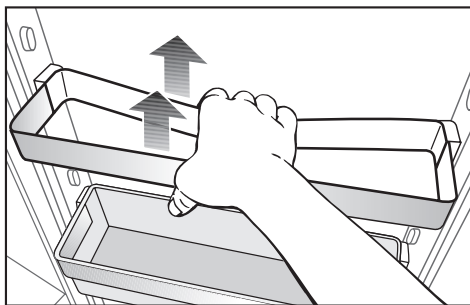
Pour mettre le tiroir en place,



- posez-le sur les rails extractibles complètement sortis ①. Les rails extractibles doivent buter sur l'avant du tiroir ②.
- Insérez le tiroir ③.

Déplacement de la tablette de service et du balconnet à bouteilles

- Sortez le bac suspendu du cadre-support en inox par le haut.
- Faites glisser le cadre-support en inox vers le haut, puis sortez-le par l'avant.
- Placez le cadre-support à l'endroit de votre choix. Veillez à ce qu'il repose correctement sur les supports.



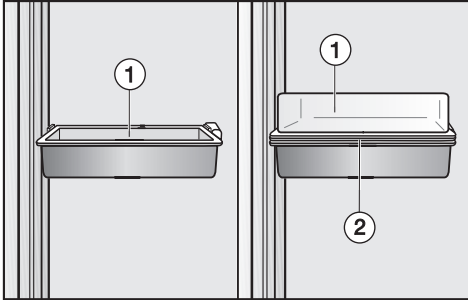
- Quelques cadres-supports sont parfois plus faciles à enlever et à remettre si vous les saisissez par l'arête arrière et que vous les sortez en les tirant vers le haut.
- Placez le bac suspendu dans le cadre-support en inox.

Pour charger et décharger l'appareil, vous pouvez sortir entièrement les bacs suspendus des tablettes de service, puis les remettre en place. Vous pouvez ainsi servir les aliments à table directement dans les bacs suspendus.

Boîte universelle

(selon le modèle)

La boîte universelle vous permet de conserver et de servir les aliments.



Elle comprend un bac profond ① et un bac plat ② – les deux bacs peuvent faire office de bacs suspendus dans les cadres-supports.

Si vous souhaitez utiliser la boîte universelle pour servir les aliments,

- placez le bac plat ② dans les cadres-supports puis utilisez le bac profond comme couvercle ①.

Vous pouvez ainsi sortir complètement la boîte universelle du support pour servir les aliments directement sur la table.

Déplacement du porte-bouteilles

Vous pouvez déplacer le porte-bouteilles vers la droite ou vers la gauche pour que les bouteilles soient mieux maintenues lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte.

Le porte-bouteilles peut se retirer complètement (par exemple pour le nettoyer) :

- Relevez le bord avant du porte-bouteilles puis débloquez ce dernier.

Congélation et stockage

Capacité maximale de congélation

Pour que vos produits alimentaires puissent être congelés aussi vite et aussi profondément que possible, ne dépassez pas la capacité maximale de congélation. Cette capacité maximale sur 24 heures est indiquée sur la plaque signalétique : "Capacité de congélation ...kg/24 h".

La capacité maximale de congélation figurant sur la plaque signalétique a été déterminée selon la norme DIN EN ISO 15502.

Que se passe-t-il lors de la congélation de produits frais ?

Les produits frais doivent être congelés aussi rapidement que possible afin qu'ils conservent leur valeur nutritive, leur teneur en vitamines, leur aspect naturel et leur saveur.

Plus les produits sont congelés lentement, plus la quantité de liquide sortant de chacune de leurs cellules et passant dans les cavités est importante. Les cellules se contractent.

Lors de la décongélation, seule une partie de ce liquide retourne dans les cellules.

Dans la pratique, cela signifie que les aliments perdent une grande partie de leur jus et donc de leur saveur. Vous le voyez au fait que lors de la décongélation, une large tache d'eau se forme autour des aliments.

Si les produits sont congelés rapidement, le liquide a moins de temps pour s'échapper des cellules et passer dans

les cavités. Les cellules se contractent par conséquent bien moins.

Lors de la décongélation, la faible quantité de liquide qui est passée dans les cavités peut revenir dans les cellules, et la perte de jus et de saveur est moindre. Seule une petite tache d'eau se forme.

Stockage de produits surgelés

Si vous souhaitez stocker des produits surgelés, vérifiez tout d'abord, lorsque vous les achetez,

- que l'emballage ne présente aucun dommage,
- la date limite de consommation, et
- la température intérieure du bahut de congélation du magasin. Si la température de la zone de congélation est supérieure à -18 °C, la durée de conservation des surgelés est réduite.

■ Achetez les produits surgelés en dernier lieu et transportez-les enveloppés dans du papier journal ou dans un sac glacière.

■ Rangez les surgelés immédiatement dans l'appareil.

Ne recongelez jamais des produits entièrement ou partiellement décongelés. Vous ne pouvez recongeler les aliments qu'après les avoir cuisinés (en les faisant cuire ou rôtir).

Congelez vous-même vos aliments

Ne congelez que des produits frais et parfaitement sains !

A noter avant de congeler les produits

- **Peuvent être congelés :**
la viande fraîche, la volaille, le gibier, le poisson, les légumes, les fines herbes, les fruits rouges, les produits laitiers, le pain et la pâtisserie, les restes, le jaune d'œuf, le blanc d'œuf et de nombreux plats cuisinés.
- **Ne peuvent être congelés :**
les grappes de raisin, les salades vertes, les radis, les radis noirs, la crème acidulée, la mayonnaise, les œufs frais, les oignons, les pommes et les poires crues.
- Pour conserver la couleur, le goût, l'arôme et la vitamine C, blanchissez les légumes avant de les congeler. Pour cela, ébouillantez les légumes coupés, par portions, pendant 2 à 3 minutes. Retirez ensuite les légumes, puis passez-les rapidement à l'eau froide. Laissez-les égoutter.
- La viande maigre se congèle mieux que la viande grasse et se conserve plus longtemps.
- Placez une feuille de plastique entre les côtelettes, les steaks, les escalopes et autres morceaux de viande. Vous éviterez ainsi qu'ils forment un bloc compact en congelant.
- Evitez d'assaisonner les produits crus et les légumes blanchis avant de les congeler. Assaisonnez très lé-

gèrement les mets. De nombreuses épices perdent leur saveur lors de la congélation.

- Laissez refroidir les boissons et les plats chauds à l'extérieur de l'appareil pour éviter que les produits déjà congelés ne souffrent de leur chaleur et pour ne pas augmenter la consommation d'électricité.

Emballage

- Portionnez les produits à congeler.

Emballages adéquats

- Feuilles de plastique
- Feuilles de polyéthylène
- Feuilles d'aluminium
- Boîtes de congélation

Emballages non adéquats

- Papier d'emballage
- Parchemin
- Papier cellophane
- Sac poubelle
- Sac à provisions usagé

- Enlevez l'air en pressant sur l'emballage.
- Fermez hermétiquement l'emballage avec
 - un élastique
 - des clips en matière synthétique
 - une ficelle
 - du ruban adhésif résistant au froid.

Vous pouvez également souder des sacs ou des feuilles d'emballage à l'aide d'un appareil de soudage de feuilles.

- Inscrivez le contenu et la date de congélation sur l'emballage.

Congélation et stockage

Avant le stockage

- Si vous voulez stocker plus de 2 kg de produits frais, enclenchez la fonction SuperFrost quelque temps avant de déposer les aliments à congeler (voir "Utilisation de SuperFrost"). Les produits congelés stockés reçoivent ainsi un surplus de froid.

Stockage

Les charges maximales suivantes doivent être respectées :

- Tiroir de congélation = 25 kg
- Rayon en verre = 35 kg

Les produits à congeler ne doivent pas toucher les surgelés pour éviter que ces derniers ne décongèlent partiellement.

- Utilisez des emballages secs, pour éviter toute formation de glace ou de givre.

– Petite quantité de produits surgelés

Congeler les aliments dans les tiroirs de congélation supérieurs.

- Répartissez les produits sur toute la surface des tiroirs de congélation, afin que les aliments congèlent aussi vite et aussi profondément que possible.

Lorsque vous sortez les tiroirs de congélation de l'appareil, veillez à : toujours laisser le tiroir du bas à l'intérieur de l'appareil ; déposer les aliments sur le rayon en verre de manière à ne pas obstruer les fentes du ventilateur au dos de l'appareil. Elles sont essentielles au bon fonctionnement de l'appareil et pour une consommation énergétique normale.

– Quantité maximale de produits surgelés (voir Plaque signalétique)

- Sortez les tiroirs de congélation supérieurs.
- Répartissez les produits sur les rayons en verre supérieurs de sorte que les aliments congèlent aussi vite et aussi profondément que possible.

Après congélation :

- Placez les aliments congelés dans les tiroirs de congélation et remettez ces derniers dans l'appareil.

– Produit congelé de grande taille

Pour stocker des produits congelés de grande taille tels qu'une oie ou du gibier, vous pouvez retirer les rayons en verre se trouvant entre les tiroirs de congélation.

- Retirez les tiroirs de congélation supérieurs, soulevez légèrement les rayons et sortez-les en les tirant vers l'avant.

Calendrier de congélation

Le calendrier de congélation qui se trouve sur le tiroir indique en mois la durée de stockage habituelle de différents produits frais congelés.

Respectez impérativement la date limite de consommation portée sur l'emballage des surgelés disponibles dans le commerce.

			2 - 3	6 - 8			
			3 - 5	10 - 12			

- 2 - 3 mois :
gâteaux, glaces, plats uniques
- 3 - 5 mois :
poisson, champignons, pain
- 6 - 8 mois :
porc, veau, volaille
- 10 - 12 mois :
bœuf, fruits, légumes

Décongélation des aliments

Vous pouvez décongeler les aliments

- au four à micro-ondes,
- au four en mode "Chaleur tournante" ou "Décongeler",
- à la température ambiante,
- dans le réfrigérateur (le froid transmis sert à refroidir les aliments),
- au four à vapeur.

Les **tranches de viande et de poisson** peuvent être mises encore partiellement congelées dans une poêle chaude.

Disposer les **tranches de viande et de poisson** (par ex. viande hachée, poulet, filet de poisson) de sorte qu'elles n'entrent pas en contact avec d'autres aliments. Recueillez l'eau de décongélation et éliminez-la soigneusement.

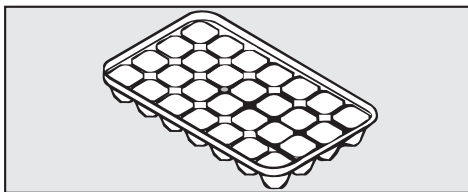
Les **fruits** peuvent décongeler à température ambiante, aussi bien dans leur emballage que dans un plat couvert.

Les **légumes** congelés peuvent être plongés tels quels dans l'eau bouillante, l'huile ou la graisse chaude. Comme la structure cellulaire change, le temps de cuisson est un peu plus court que pour des légumes frais.

Ne recongelez jamais des produits entièrement ou partiellement décongelés. Vous ne pouvez recongeler les aliments qu'après les avoir cuisinés (en les faisant cuire ou rôtir).

Congélation et stockage

Préparation de glaçons



- Remplissez le bac à glaçons d'eau aux trois quarts et posez-le à plat dans un tiroir de congélation.
- Pour décoller le bac à glaçons, utilisez un objet émoussé, comme le manche d'une cuillère.
- Les glaçons se décollent facilement du bac si vous placez celui-ci quelques secondes sous l'eau courante.

Rafraîchissement rapide de boissons

Ne placez jamais dans la zone de congélation des cannettes ou des bouteilles contenant du gaz carbonique ou un liquide susceptible de geler. Les cannettes ou bouteilles pourraient exploser.

Sortez les bouteilles (uniquement remplies de boissons sans gaz carbonique) que vous avez placées dans la zone de congélation pour les rafraîchir rapidement **au plus tard une heure après les y avoir mises**. Sinon les bouteilles pourraient éclater.

Utilisation de l'accumulateur de froid

Lors d'une panne de courant, l'accumulateur de froid permet d'éviter une montée rapide de la température dans la zone de congélation. Vous pouvez ainsi rallonger la durée de stockage.

- Placez l'accumulateur de froid dans le tiroir supérieur.

L'accumulateur de froid fournit sa puissance frigorifique maximale au bout de 24 heures environ.

En cas de panne de courant

- Placez l'accumulateur de froid congelé directement sur l'aliment surgelé dans le tiroir supérieur, dans la partie avant.

Si vous voulez stocker des produits frais, utilisez l'accumulateur de froid pour séparer les produits congelés des produits frais, afin d'éviter que les aliments ne décongèlent.

L'accumulateur de froid peut également être utilisé pour rafraîchir très rapidement des plats ou des boissons dans un sac glacière.

Zone de réfrigération et zone PerfectFresh

Pendant que le moteur fonctionne, du givre et des gouttelettes d'eau peuvent se former sur la paroi arrière de la zone de réfrigération et de la zone Perfect-Fresh. Vous n'avez pas besoin de les enlever, car la zone de réfrigération et la zone PerfectFresh dégivrent automatiquement.

L'eau de dégivrage s'écoule dans la conduite d'évacuation et passe par l'orifice d'évacuation dans un système d'évaporation situé sur la face arrière de l'appareil.

Veillez à ce que l'eau de condensation puisse s'écouler sans problème ; pour ce faire, nettoyez régulièrement la conduite et l'orifice d'évacuation.

Zone de congélation

L'appareil est équipé d'un système "NoFrost" le faisant dégivrer automatiquement.

L'humidité présente dans l'enceinte se dépose sur l'évaporateur, dégivre automatiquement de temps à autre et s'évapore.

Grâce au dégivrage automatique, la glace ne s'accumule jamais dans la zone de congélation. Ce système permet donc d'éviter que les aliments ne décongèlent !

Nettoyage et entretien

Veuillez vous assurer que l'eau ne pénètre pas dans l'électronique ni dans l'éclairage.

L'eau de rinçage ne doit pas s'écouler par l'orifice d'évacuation de l'eau de condensation.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait entrer en contact avec des éléments sous tension et provoquer un court-circuit.

N'enlevez pas la plaque signalétique se trouvant à l'intérieur de l'appareil. Elle vous sera utile en cas de panne.

Les portes de l'appareil en inox disposent d'un revêtement spécial anti-salissures.

Ne les traitez **pas** avec le produit d'entretien spécial inox, car cela laisserait des traînées visibles.

Pour le nettoyage et l'entretien des surfaces en inox de l'appareil, utilisez le produit d'entretien spécial inox de Miele (disponible auprès du service après-vente Miele). Il contient des substances douces pour les matériaux et, contrairement à un nettoyant pour l'inox, ne comporte aucun agent de polissage. Les salissures sont ainsi éliminées en douceur et un film protecteur contre l'eau et la saleté se forme à chaque application.

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec

- des détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- des détergents anticalcaire,
- des détergents abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer,
- des détergents contenant des solvants,
- des nettoyants spéciaux pour l'inox,
- des nettoyants pour lave-vaisselle,
- des décapants pour four,
- des nettoyants pour le verre,
- des éponges abrasives ni des brosses dures, par exemple des grattoirs,
- des éponges "efface-taches",
- des racloirs à lame aiguisée.

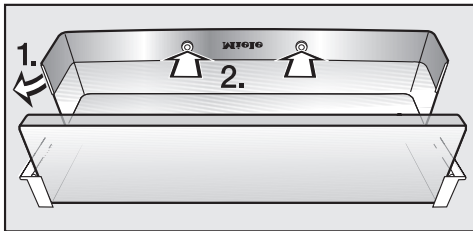
Avant le nettoyage

- Déclenchez l'appareil.
- Débranchez la fiche de la prise secteur ou déclenchez le fusible de l'installation domestique.
- Sortez les produits de l'appareil et stockez-les dans un endroit frais.
- Pour nettoyer les tablettes de service et les balconnets à bouteilles présents dans la contre-porte, sortez les bacs suspendus des cadres-suspensions en inox.

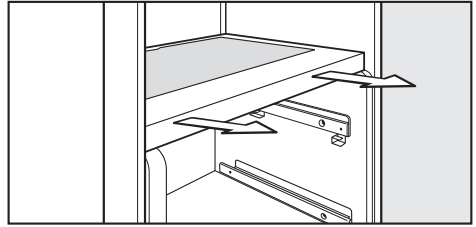
Pour retirer le cache en inox du couvercle du compartiment à beurre et à fromage (en haut de la contre-porte), procédez comme suit :

- Sortez le compartiment à beurre et à fromage de la contre-porte.
- Ouvrez le couvercle du compartiment à beurre et à fromage.

Le cache en inox étant fixé sur le couvercle en matière synthétique, il ne peut être retiré qu'avec force.



- Détachez le cache en inox du bord du couvercle (1.) sur l'un des côtés.
- Appuyez sur les boutons blancs en matière synthétique pour qu'ils sortent des encoches (2.).
- Après le nettoyage, fixez à nouveau le cache en inox sur le couvercle du compartiment à beurre et à fromage en procédant en sens inverse.
- Retirez les tiroirs de la zone Perfect-Fresh et le couvercle du tiroir (voir "Arrangement intérieur - Tiroirs de la zone PerfectFresh").



- Saisissez la plaque isolante des deux mains et tirez-la pour l'enlever.
- Retirez toutes les autres pièces amovibles pour les nettoyer.

Espace intérieur, accessoires

- Nettoyez régulièrement l'appareil, au moins une fois par mois.

Ne laissez pas les salissures sécher mais nettoyez-les immédiatement.

Pour le nettoyage, utilisez de préférence de l'eau tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle.

Les pièces suivantes peuvent passer au lave-vaisselle :

- le beurrier, les galeries à œufs, le bac à glaçons (de série selon le modèle),
- les tablettes de service et balconnets à bouteilles de la contre-porte (sans cadres-soutiens en inox),
- le compartiment à beurre et à fromage (sans cache en inox).

Les cadres-soutiens et le cache en inox de la contre-porte ne conviennent **pas** au lave-vaisselle.

Nettoyage et entretien

La température du programme de lavage sélectionné ne doit pas dépasser 55 °C.

Les pièces en matière synthétique risquent, dans le lave-vaisselle, de se colorer au contact de colorants naturels contenus par ex. dans les carottes, tomates, ketchup.

Ce phénomène de coloration n'affecte aucunement la stabilité des pièces.

- Nettoyez les rayons, les tiroirs, le couvercle de tiroir et la plaque isolante à la main, car ces pièces ne sont **pas** adaptées au lavage en machine.
- Nettoyez plus souvent la conduite et l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage à l'aide d'un bâtonnet ou d'un objet similaire, afin que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement.
- Rincez ensuite l'intérieur de l'appareil et les accessoires à l'eau claire, puis séchez le tout avec un torchon. Laissez les portes de l'appareil ouvertes quelques minutes.
- Enlevez les salissures éventuelles sur les caches et les cadres-soutiens en inox avec le produit spécial inox de Miele.
- Il est conseillé, après chaque nettoyage, de les entretenir avec le produit spécial inox de Miele. Cette opération protège les surfaces en inox et empêche qu'elles ne se rissassent trop vite.

Portes de l'appareil, parois latérales

Il est préférable d'éliminer immédiatement les salissures présentes sur les portes de l'appareil et les parois latérales.

Si vous les laissez s'incruster, vous risquez de ne plus pouvoir les enlever, et les surfaces pourraient se tacher, se décolorer ou changer d'aspect.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures et aux égratignures. Toutes les surfaces risquent de se tacher, de se décolorer ou de changer d'aspect au contact de produits de nettoyage inappropriés.

- Nettoyez les surfaces avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude. Vous pouvez également utiliser un chiffon microfibras propre et humide, sans employer de détergent.
- Rincez ensuite à l'eau claire, puis séchez le tout avec un chiffon doux.

Remarques concernant les appareils en inox

– Portes de l'appareil

Les portes de l'appareil disposent d'un revêtement de surface de qualité. Ce revêtement a un effet antisalissures et facilite le nettoyage.

Ne traitez **pas** les portes de l'appareil avec

- un nettoyeur spécial inox : cela endommagerait le revêtement,
- le produit d'entretien spécial inox de Miele : cela laisserait des traînées visibles.

– Parois latérales

- Éliminez les salissures à l'aide du produit spécial inox de Miele.
- **Après chaque nettoyage**, vous devez absolument traiter les parois latérales avec le produit d'entretien spécial inox de Miele. Il contient des substances douces pour les matériaux et, contrairement à un nettoyeur pour inox, ne comporte aucun agent de polissage. Un film protecteur contre l'eau et les salissures se forme ainsi à chaque application. Cela protège les surfaces en inox et empêche qu'elles ne se resalissent trop vite.

Orifice d'aération

- Nettoyez régulièrement les orifices d'aération avec un pinceau ou un aspirateur. Les dépôts de poussière augmentent la consommation d'énergie.

Joint de porte

Ne traitez jamais le joint de porte avec de l'huile ou de la graisse. Il deviendrait poreux avec le temps.

Nettoyez régulièrement le joint de porte à l'eau claire et séchez-le ensuite avec un torchon.

Face arrière - Machine frigorifique et grille métallique

Dépoussiérez au moins une fois par an la machine frigorifique et la grille métallique (échangeur thermique) situées sur la face arrière de l'appareil. Les dépôts de poussière augmentent la consommation d'énergie.

Lors du nettoyage, veillez à ne pas arracher, plier ou endommager le câble ou toute autre pièce.

Nettoyage et entretien

Après le nettoyage

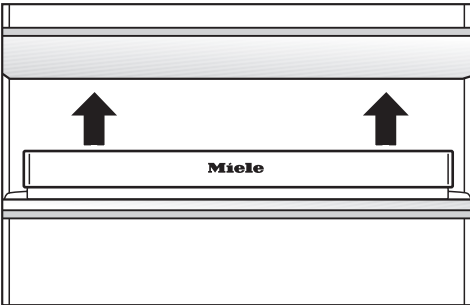
- Repoussez la plaque isolante en place jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible.
- Remplacez toutes les pièces dans la zone de réfrigération.
- Rangez les produits alimentaires dans la zone de réfrigération.
- Rebranchez l'appareil et enclenchez-le.
- Enclenchez la fonction SuperFrost, afin que la zone de congélation descende rapidement en température.
- Remplacez les tiroirs et les aliments dans la zone de congélation dès que la température y est suffisamment basse.
- Déclenchez la fonction SuperFrost dès qu'une température constante d'au moins -18 °C s'est établie dans la zone de congélation.

L'appareil vous invite à changer les filtres à charbon actif environ tous les 6 mois.

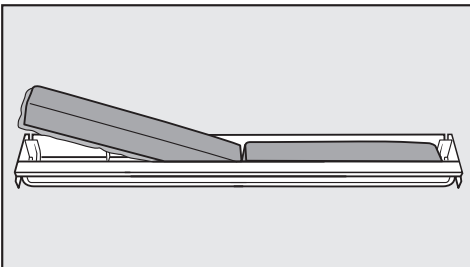


Quand l'indicateur de changement de filtre à charbon actif s'allume en rouge, vous devez changer les filtres à charbon actif.

Changement du filtre à charbon actif



- Sortez le caisson de filtres à charbon actif du plan de rangement en le tirant vers le haut.



- Enlevez les deux filtres à charbon actif et mettez les filtres neufs en place dans le caisson en commençant par le bord circulaire.

- Enfoncez le caisson au milieu du bord de butée arrière du plan de rangement jusqu'à encliquetage.

Pour confirmer le changement de filtre,



- effleurez l'indicateur de changement de filtre à charbon actif durant environ 2 secondes.

L'indicateur de changement de filtre à charbon actif s'éteint et le compteur horaire est réinitialisé.

Changement différé du filtre à charbon actif

Si vous ne disposez actuellement pas de filtre à charbon actif neuf, vous pouvez en commander auprès de votre agent Miele. Vous pouvez également changer ultérieurement les filtres à charbon actif.

Si l'indicateur lumineux rouge de changement de filtre à charbon actif vous dérange, vous pouvez l'éteindre :



- effleurez l'indicateur de changement de filtre à charbon actif durant environ 2 secondes.

L'indicateur de changement de filtre à charbon actif s'éteint.

Filtre à charbon actif

Si vous avez changé ultérieurement les filtres à charbon actif et que l'indicateur de changement de filtre à charbon actif est éteint, il faut réinitialiser le compteur horaire en mode de réglage.



- Effleurez la touche V et laissez le doigt sur la touche,



- puis tapez une fois sur la touche Marche/Arrêt (sans relâcher la touche V).
- Laissez le doigt 5 secondes de plus sur la touche V, jusqu'à ce que l'indication **ε** apparaisse à l'affichage.
- Tapez à nouveau plusieurs fois sur la touche V, jusqu'à ce que **h** apparaisse à l'affichage.
- Tapez sur la touche Marche/Arrêt pour confirmer.
- Tapez plusieurs fois sur la touche V, jusqu'à ce que **h 2** apparaisse à l'affichage.
- Pour confirmer, effleurez la touche Marche/Arrêt et maintenez-la enfoncée pendant environ 2 secondes.

Le compteur horaire est réinitialisé.

- Tapez plusieurs fois sur la touche V, jusqu'à ce que **ε** apparaisse à l'affichage.
- Tapez sur la touche Marche/Arrêt.

Vous avez quitté le mode de réglage.

Conseil

Pour les aliments très odorants (par ex. un fromage fort),

- posez le caisson avec les filtres à charbon actif sur le plan de rangement sur lequel ces aliments sont rangés,
- changez les filtres à charbon actif plus tôt au besoin (puis réinitialisez le compteur horaire),
- placez d'autres filtres à charbon actif (avec caisson) dans l'appareil.

Vous pouvez vous procurer des filtres à charbon actif ainsi que des caissons auprès d'un revendeur ou du service après-vente.

Les réparations des appareils électriques ne doivent être confiées qu'à des professionnels. L'utilisateur s'expose à de graves dangers en cas de réparations non conformes.

Que faire lorsque . . .

. . . la zone de réfrigération ou de congélation ne descend pas en température ?

- Vérifiez que la zone de température en question a bien été enclenchée. L'affichage de température doit être allumé.
- Vérifiez si la fiche de l'appareil est bien insérée dans la prise.
- Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a disjoncté : il est possible que le réfrigérateur-congérateur, la tension domestique ou un autre appareil soient défectueux. Faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.

. . . la porte de la zone de congélation est difficile à ouvrir plusieurs fois de suite ?

Il ne s'agit pas d'un dérangement. Cela est dû à un effet d'aspiration. Vous ne pourrez ouvrir la porte sans forcer qu'après avoir attendu quelques minutes.

. . . la température est trop basse dans la zone de réfrigération ou de congélation ?

- Réglez une température plus élevée.
- Vérifiez que les portes de l'appareil sont bien fermées.
- Avez-vous congelé en une seule fois une grande quantité de produits ? La machine frigorifique fonctionnant alors très longtemps, la température chute automatiquement.
- La fonction SuperFroid ne s'est pas encore déclenchée.
- La fonction SuperFrost ne s'est pas encore déclenchée.

. . . la fréquence et la durée d'enclenchement de la machine frigorifique augmentent ?

- Vérifiez que les orifices d'aération ne sont ni obstrués ni poussiéreux.
- Vérifiez que la grille métallique (échangeur thermique) située sur la face arrière de l'appareil n'est pas poussiéreuse.

Que faire lorsque . . . ?

- Les portes de l'appareil ont été souvent ouvertes ou de grandes quantités de produits viennent d'être congelées.

- Vérifiez si les portes de l'appareil ferment bien.

. . . la machine frigorifique fonctionne en permanence ?

Pour économiser l'énergie, la machine frigorifique se règle sur une vitesse plus basse lorsque le besoin en froid est moins important. Par conséquent, sa durée de fonctionnement augmente.

. . . les produits ont tendance à décongeler, car la température est trop élevée dans la zone de congélation ?

- La température ambiante est-elle inférieure à celle pour laquelle votre appareil a été conçu ?

Augmentez la température ambiante.

Lorsque la température ambiante est trop basse, la machine frigorifique se met en marche plus rarement. La température de la zone de congélation risque alors d'être trop élevée.

. . . il est impossible de décoller les produits congelés ?

Détachez les produits à l'aide d'un objet émoussé, par ex. le manche d'une cuillère.

. . . l'alarme sonore retentit et la touche Arrêt de l'avertisseur sonore clignote ?

Une zone de température est trop chaude, par ex. parce que

- la porte de l'appareil a été souvent ouverte ou de grandes quantités de produits viennent d'être entreposées,
- les ouvertures d'aération sont couvertes ou obstruées.

Une fois que vous aurez remédié aux dérangements, l'alarme sonore s'arrêtera et les affichages s'éteindront.

. . . des tirets sont allumés dans les affichages de température ?

Contrôlez l'affichage de température environ 6 heures après avoir enclenché l'appareil. La température régnant à l'intérieur de l'appareil ne sera indiquée que si elle se situe dans la gamme d'affichage possible.

. . . "_F" apparaît dans l'affichage de température ?

Une défaillance est survenue. Contactez le service après-vente.

. . . l'indicateur de changement de filtre à charbon actif est allumé en rouge ?

- Changez le filtre à charbon actif.

Le cas échéant, commandez des filtres à charbon actif auprès de votre agent Miele.

. . . dans l'affichage de température apparaît le message "nA" ?

La température est montée trop fortement à la suite d'une panne de courant survenue les jours précédents ou quelques heures auparavant.

- Tapez sur la touche Arrêt de l'avertisseur sonore alors que "nA" est allumé.

La température la plus chaude ayant régné dans la zone de congélation pendant la panne de courant apparaît alors à l'affichage.

Selon la température, vérifiez si les aliments ont commencé à décongeler. Si tel est le cas, faites cuire ou rôtir les produits avant de les recongeler.

La température maximale atteinte s'affiche pendant 1 minute environ. La température effective régnant momentanément dans la zone de congélation réapparaît ensuite à l'affichage.

. . . il est impossible de déclencher l'appareil ?

Le verrouillage est enclenché.

. . . l'éclairage intérieur de la zone de réfrigération ne fonctionne plus ?

La porte de l'appareil est-elle restée ouverte longtemps ? L'éclairage s'éteint automatiquement si la porte reste ouverte durant environ 15 minutes.

Si ce n'est pas le cas, l'éclairage intérieur est défectueux.

- Contactez le service après-vente.

L'éclairage à LED doit être réparé et remplacé exclusivement par le service après-vente. Risque de dommages corporels et matériels !

Il est interdit d'enlever le cache. Si le cache a été endommagé ou a dû être retiré parce qu'il était détérioré – **attention !** Ne pas regarder les LED (rayonnement laser classe 1M) à travers des instruments optiques !

. . . le fond de la zone de réfrigération est mouillé ?

L'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage est bouché.

- Nettoyez la conduite et l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage.

Si, malgré ces indications, vous ne parvenez pas à remédier à la panne, contactez le service après-vente.

Evitez autant que possible d'ouvrir les portes de votre appareil avant que la panne ne soit réparée, afin d'empêcher toute déperdition de froid.

Causes et provenances des bruits

Bruits normaux	D'où proviennent-ils ?
Brrrrr...	Le ronflement provient du moteur (compresseur). Il peut devenir un peu plus fort pour un instant, lorsque le moteur s'enclenche.
Blubb, blubb...	Les gargouillements ou bourdonnements proviennent du passage de l'agent réfrigérant dans le circuit.
Clic...	Le déclic se fait entendre à chaque fois que le thermostat enclenche ou déclenche le moteur.
Sssrrrrr...	Sur un appareil à plusieurs zones ou un appareil NoFrost, un léger soufflement peut provenir du passage de l'air à l'intérieur de l'appareil.
Knack...	Un claquement ou craquement se fait entendre lorsqu'une dilatation ou modification de matériau survient à l'intérieur de l'appareil.

N'oubliez pas que les bruits de moteur et d'écoulement sont inévitables dans un cycle de refroidissement !

Bruits faciles à éliminer	D'où proviennent-ils et comment réagir ?
Claquements, cliquetis	L'appareil n'est pas de niveau : ajustez l'appareil à l'aide d'un niveau à bulle. Pour ce faire, utilisez les pieds à vis montés sur l'appareil ou posez quelque chose en-dessous.
	L'appareil touche des meubles avoisinants ou d'autres appareils : déplacez l'appareil afin qu'il ne touche plus les meubles ni les appareils.
	Des tiroirs, paniers ou plans de rangement vacillent ou sont coincés : contrôlez toutes les pièces amovibles et repositionnez-les si nécessaire.
	Des bouteilles ou récipients se touchent : déplacez légèrement les bouteilles ou récipients afin qu'ils ne soient plus en contact.
	Le porte-câble utilisé lors du transport est encore fixé à l'arrière de l'appareil : enlevez le porte-câble.

Pour des dérangements auxquels vous ne pouvez pas remédier vous-même, veuillez contacter :

- le centre de service Miele à Spreitenbach

téléphone : 0 800 800 222
fax : 056 417 29 04

Veuillez indiquer le modèle et le numéro de référence de votre appareil au service après-vente. Ces données figurent sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil.

Période de garantie et conditions de garantie

La période de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations sur les conditions de garantie dans votre pays, appelez le numéro suivant : 0 800 800 222.

Branchement électrique

L'appareil est livré prêt à raccorder au courant alternatif 50 Hz 220 - 240 V.

L'ampérage supporté par le fusible doit être d'au moins 10 A.

Le raccordement ne doit se faire que sur une prise femelle munie d'une terre de protection installée dans les règles de l'art. L'installation électrique doit satisfaire aux prescriptions en vigueur.

Afin de pouvoir débrancher l'appareil rapidement du secteur en cas d'urgence, il faut que la prise femelle se trouve hors de la zone occupée par le dos de l'appareil et qu'elle soit facilement accessible.

Si la prise n'est plus accessible une fois l'appareil intégré, un dispositif sectionneur omnipolaire doit être prévu côté installation. Tout interrupteur présentant une ouverture des contacts de 3 mm au moins peut servir de dispositif de déconnexion. En font partie les disjoncteurs LS, les fusibles et les contacteurs (EN 60335).

La fiche mâle ainsi que le cordon d'alimentation de l'appareil ne doivent pas toucher le dos de cet appareil, car ses vibrations risquent d'endommager la fiche mâle et le cordon. Cela risque de provoquer un court-circuit.

De même, il ne faut pas raccorder d'autres appareils à des prises situées au dos de cet appareil.

Le raccordement ne doit pas se faire à l'aide d'un prolongateur, car celui-ci n'assure pas la sécurité nécessaire (risque de surchauffe).

L'appareil ne doit en aucun cas être raccordé à un onduleur équipant une alimentation électrique autonome comme par exemple une **alimentation photovoltaïque**.

Lors de l'enclenchement de l'appareil, des pics de tension pourraient alors entraîner un déclenchement de sécurité. Cela risquerait d'endommager les circuits électroniques.

De même, l'appareil ne doit jamais être utilisé en liaison avec une **fiche à économie d'énergie**, car l'alimentation en énergie serait alors réduite et l'appareil serait trop chaud.

S'il est nécessaire de remplacer le câble de raccordement au secteur, ces travaux ne doivent être confiés qu'à un électricien professionnel qualifié.

N'utilisez aucun appareil produisant de la chaleur, comme un mini four, une double plaque de cuisson ou un toaster, sur l'appareil. Ils pourraient s'enflammer. Danger d'incendie !

Ce réfrigérateur-congélateur ne devrait pas être installé directement à côté d'un autre modèle ("side-by-side").

Etant donné que l'appareil n'est pas équipé d'un système de chauffage situé dans la paroi latérale, une installation côte à côte pourrait provoquer la formation d'eau condensée. Renseignez-vous auprès de votre revendeur.

- La fiche et le câble d'alimentation ne doivent pas toucher le dos de l'appareil, car les vibrations de l'appareil risqueraient de les endommager.
- De même, il ne faut pas raccorder d'autres appareils à des prises situées au dos de cet appareil.

Important ! Lorsque l'air est très humide, de la condensation peut se former sur les surfaces extérieures de l'appareil. Cette eau de condensation peut entraîner la formation de corrosion sur les parois extérieures de l'appareil.

A titre préventif, il est recommandé d'installer l'appareil dans une pièce sèche et/ou climatisée, avec une ventilation suffisante.

Après l'installation, veuillez vous assurer que la porte de l'appareil ferme correctement, que les orifices d'aération et de ventilation ne sont pas obstrués et que l'appareil a bien été installé comme décrit.

Emplacement de l'appareil

Ne placez pas votre appareil à proximité d'une cuisinière, d'un radiateur ou d'une fenêtre exposée directement aux rayons du soleil. Plus la température ambiante est élevée, plus la machine frigorifique fonctionne longtemps et plus la consommation d'électricité augmente.

Il est conseillé d'installer votre appareil dans une pièce sèche et bien aérée.

Pour l'emplacement de l'appareil, tenez également compte de ce qui suit :

- La prise doit se trouver hors de la zone occupée par le dos de l'appareil et doit être facilement accessible en cas d'urgence.

Conseils d'installation

Classe climatique

Votre appareil est conçu pour une classe climatique précise (plage de température ambiante), dont les limites doivent être respectées. La classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil.

Classe climatique	Température ambiante
SN	de +10 °C à +32 °C
N	de +16 °C à +32 °C
ST	de +16 °C à +38 °C
T	de +16 °C à +43 °C

Une température ambiante plus basse entraîne l'arrêt prolongé de la machine frigorifique. Cela peut engendrer une augmentation de température à l'intérieur de l'appareil et un risque de décongélation partielle des produits !

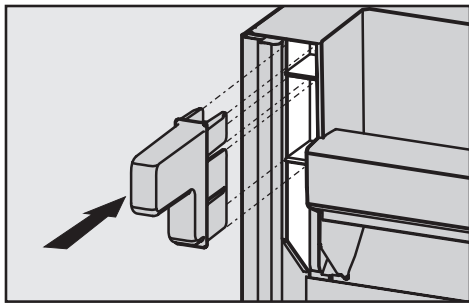
Aération et ventilation

L'air présent sur la face arrière de l'appareil a tendance à se réchauffer. C'est pourquoi les orifices d'aération ne doivent pas être obstrués, afin d'assurer une parfaite ventilation.

De plus, ils doivent être nettoyés régulièrement.

Appareil fourni avec des pièces d'écartement murales

Pour obtenir la consommation d'énergie déclarée, il faut utiliser les pièces d'écartement murales fournies avec les appareils. Lorsque les pièces d'écartement murales sont installées, la profondeur de l'appareil augmente d'environ 35 mm. Si les pièces d'écartement ne sont pas utilisées, cela n'a aucune incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Cependant, lorsque l'écartement par rapport au mur est inférieur, la consommation d'énergie de l'appareil augmente légèrement.



- Installez les pièces d'écartement murales sur la face arrière de l'appareil, en haut à gauche et à droite.

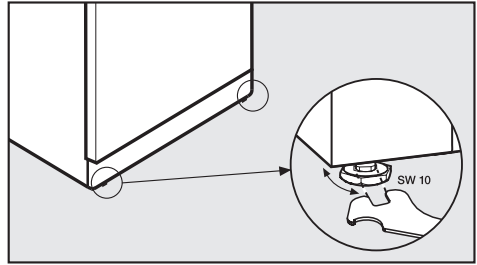
Installation de l'appareil

Faites appel à une deuxième personne pour installer l'appareil.

Ne déplacez l'appareil que lorsqu'il est vide.

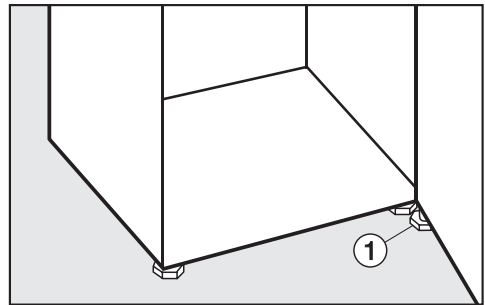
- Débranchez le câble de raccordement réseau au dos de l'appareil.
- Enlevez tout d'abord le porte-câble de la face arrière de l'appareil. Sinon, des bruits de vibrations risqueraient de se produire.
- Vérifiez si toutes les pièces situées sur la paroi arrière de l'appareil peuvent bouger librement. Décintrez soigneusement les pièces, si nécessaire.
- Faites glisser l'appareil avec précaution à l'emplacement prévu à cet effet.
- Installez l'appareil au moyen des pièces d'écartement murales (le cas échéant) ou avec la face arrière de l'appareil directement au mur.

Alignement de l'appareil



- Ajustez la position de l'appareil à l'aide des pieds réglables avant en utilisant la clé à fourche jointe. Il doit reposer bien à plat.

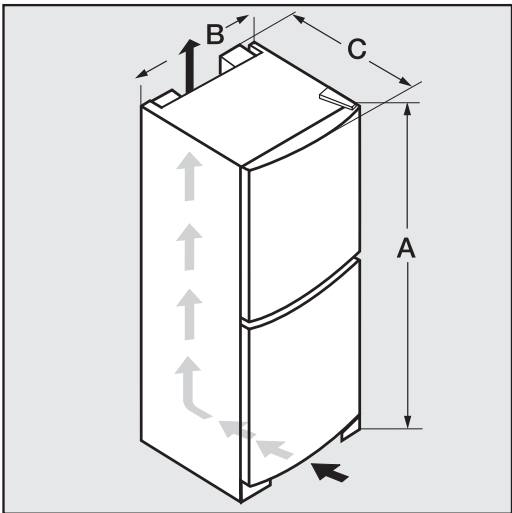
Support de la porte de l'appareil



- Dévissez **en tout cas** le pied réglable ① de sorte qu'il repose sur le sol. Puis desserrez-le encore de 90°.

Conseils d'installation

Dimensions de l'appareil



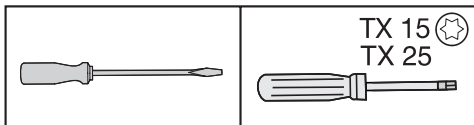
	A	B	C
KFN 14927 SD	2010 mm	600 mm	630 mm*
KFN 14927 SD ed/cs	2010 mm	600 mm	630 mm*
KFN 14927 SD ed/cs-1			
KFN 14927 SD ed/cs-3			

* Dimension sans pièces d'écartement murales. Si les pièces d'écartement murales fournies sont utilisées, la profondeur de l'appareil augmente d'environ 35 mm.

Changement de la butée de porte

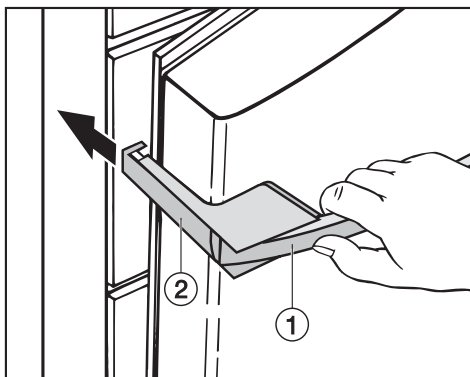
Votre appareil est livré avec une ouverture à droite. Si la porte doit s'ouvrir à gauche, vous devez inverser la butée de porte.

Pour changer le côté d'ouverture de la porte, vous avez besoin des outils suivants :



Ne procédez à cette opération qu'avec l'aide d'une autre personne.

Démontage des poignées de porte :



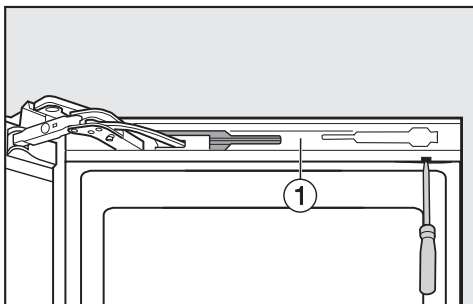
- Lorsque vous tirez sur la poignée de porte ①, la partie latérale de la poignée ② est repoussée vers l'arrière.
- Sortez la pièce ② de son logement par l'arrière en tirant fortement.
- Desserrez maintenant les 4 vis (TX 15) de la plaque de fixation et retirez la poignée.
- Enlevez les caches se trouvant du côté opposé et placez-les sur les trous devenus inutiles.

Changement de la butée de porte

Avant de procéder au changement de la butée de porte, vous devez enlever tous les aliments des balconnets de rangement situés dans la contre-porte.

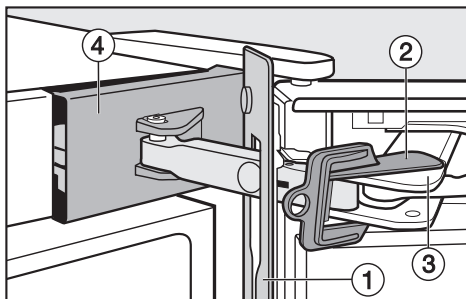
Démontage de l'amortisseur de porte supérieur :

- Ouvrez la porte supérieure de l'appareil.



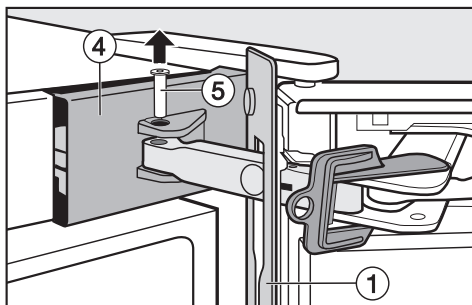
- Détachez le bandeau ① de l'amortisseur de porte : en passant par le bas, insérez un tournevis plat dans les évidements et détachez peu à peu le bandeau avec précaution.

Veillez à ne pas endommager le joint de porte.
Si le joint était endommagé, la porte risquerait de ne pas fermer correctement et le refroidissement ne serait pas suffisant.



- Déplacez le bandeau ① en direction de l'appareil et laissez-le pendre pour l'instant entre la porte et l'appareil.
- Placez la protection ② (jointe à l'appareil) sur l'amortisseur de porte ③ de sorte qu'elle s'engage.

Lorsque la protection est en place, la charnière ne peut pas se refermer. N'enlevez la protection que lorsque vous y serez invité !



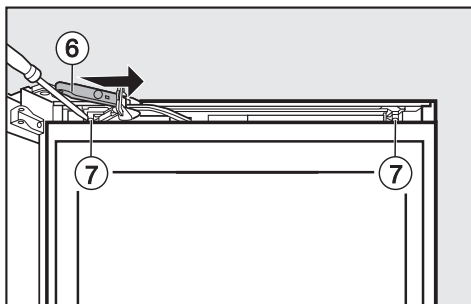
- A l'aide d'un tournevis plat, dégagez avec précaution le cache ④ du clip, en procédant par le haut et par le bas.
- Sortez le boulon ⑤ en le tirant vers le haut à l'aide d'un tournevis plat.

Changement de la butée de porte

- Enlevez le cache ④.

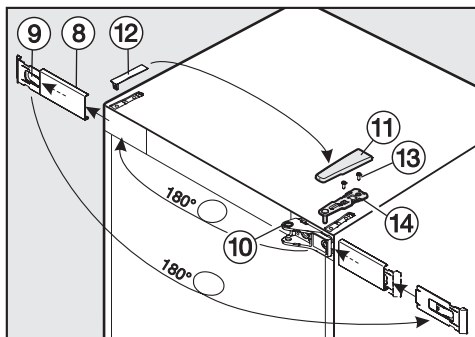
L'amortisseur de porte et l'appareil sont maintenant détachés l'un de l'autre.

- Retirez le bandeau ①.



- Poussez l'étrier amortisseur ⑥ aussi loin que possible du côté de la poignée et desserrez les vis ⑦ sur l'amortisseur de porte.
- A l'aide d'un tournevis plat, poussez l'amortisseur de porte aussi loin que possible du côté de la poignée et sortez-le du côté.
- Mettez l'amortisseur de porte de côté.

Démontage de la porte supérieure de l'appareil :



- Retirez le cache ⑧ en glissant avec précaution un tournevis plat dans l'évidement, en passant par le bas.
- Enlevez le cache ⑧ en même temps que la pièce support ⑨.
- Détachez la pièce support ⑨ du cache ⑧ en la poussant légèrement vers la gauche, puis enlevez le cache en le tirant vers l'avant.
- Tournez la pièce support ⑨ de 180°.
- Placez le cache ⑧ à l'avant sur la pièce support ⑨ et glissez-le vers la droite. L'inscription doit être lisible.
- Dévissez la pièce de support ⑩, tournez-la à 180° et placez-la sur le côté opposé. Pour ce faire, pré-percez éventuellement les trous de vis.
- Enlevez le cache supérieur ⑪ en le faisant glisser de l'arrière vers l'avant et retirez-le par le haut.
- Retirez le cache ⑫ par le haut.

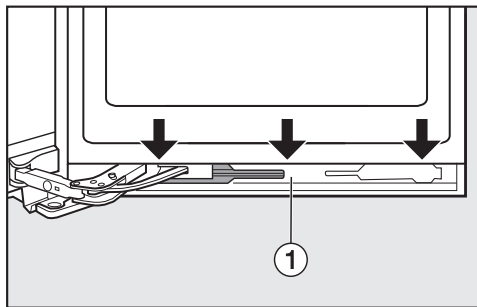
Changement de la butée de porte

Attention ! Dès que le support-palier aura été retiré, la porte supérieure de l'appareil ne sera plus sécurisée.

- Fermez la porte supérieure de l'appareil.
- Desserrez les vis ⑬ du support-palier supérieur ⑭ et retirez le support par le haut.
- Enlevez la porte supérieure de l'appareil avec précaution en la tirant vers le haut et posez-la sur le côté.
- Veillez à ce que le boulon d'appui au centre de l'appareil reste en place dans le support-palier - autrement, la porte inférieure de l'appareil ne sera plus maintenue !
- Encliquetez le cache ⑧ avec la pièce support ⑨ du côté opposé.
- Posez le cache ⑫ du côté opposé.

Démontage de l'amortisseur de porte inférieur :

- Ouvrez la porte inférieure.

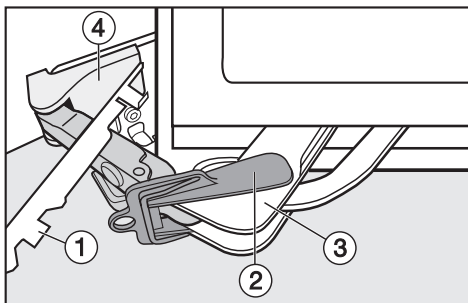


- Détachez le bandeau ① de l'amortisseur de porte : en passant par le haut, faites passer un tournevis plat

dans les évidements et détachez peu à peu le bandeau avec précaution.

Veillez à ne pas endommager le joint de porte.

Si le joint était endommagé, la porte risquerait de ne pas fermer correctement et le refroidissement ne serait pas suffisant.

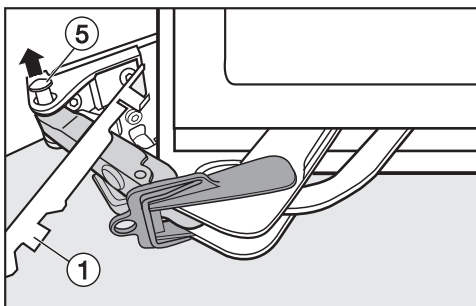


- Déplacez le bandeau ① en direction de l'appareil et laissez-le pendre pour l'instant entre la porte et l'appareil.
- Placez la protection ② (jointe à l'appareil) sur l'amortisseur de porte ③.

Lorsque la protection est en place, la charnière ne peut pas se refermer. N'enlevez la protection que lorsque vous y serez invité !

- A l'aide d'un tournevis plat, soulevez avec précaution le cache ④ du côté.
- Le cas échéant, faites basculer légèrement l'appareil vers l'arrière avec l'aide d'une autre personne.

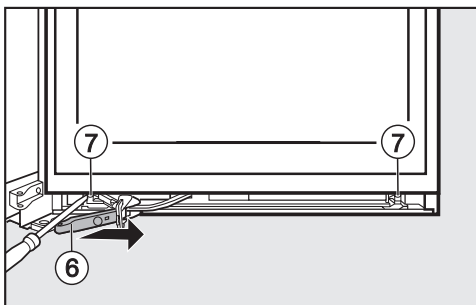
Changement de la butée de porte



- Sortez le boulon ⑤ en le tirant vers le haut.

L'amortisseur de porte et l'appareil sont maintenant détachés l'un de l'autre.

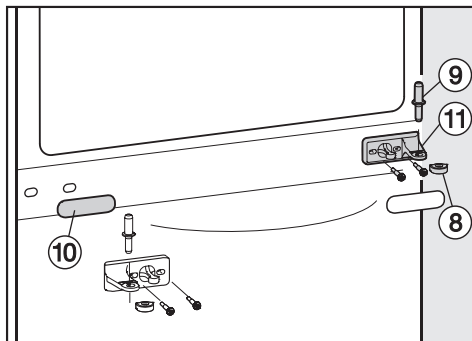
- Retirez le bandeau ①.



- Poussez l'étrier amortisseur ⑥ aussi loin que possible du côté de la poignée et desserrez les vis ⑦ sur l'amortisseur de porte.
- A l'aide d'un tournevis plat, poussez l'amortisseur de porte aussi loin que possible du côté de la poignée et sortez-le du côté.
- Mettez l'amortisseur de porte de côté.

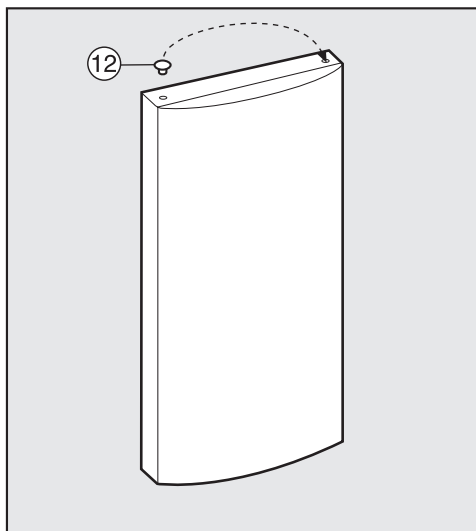
Démontage de la porte inférieure de l'appareil :

- Fermez la porte inférieure de l'appareil.



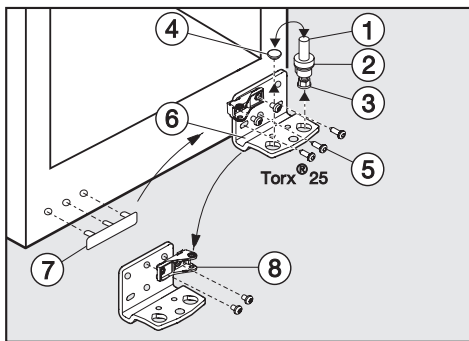
- Retirez le boulon d'appui ⑨, au centre de l'appareil, par le haut.
- Enlevez la porte inférieure de l'appareil avec précaution en la tirant vers le haut et posez-la sur le côté.
- Retirez le cache ⑩.
- Dévissez le support-palier ⑪, faites-le tourner de 180° et revissez-le de l'autre côté.
- Retirez le capuchon en plastique ⑧, tournez-le de 180° et replacez-le sur le support-palier ⑪, au centre.
- Posez le cache ⑩ de l'autre côté.

Changement de la butée de porte



- Retirez l'obturateur (12) du coussinet de la porte de l'appareil et replacez-le du côté opposé.

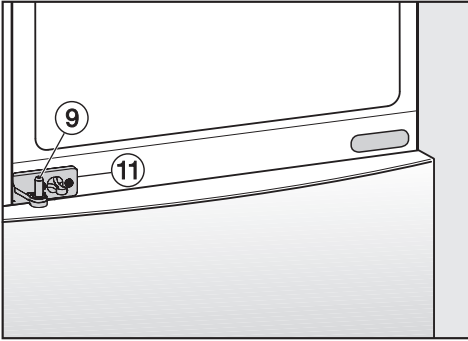
Montage de la porte inférieure :



- Retirez, par le haut, l'ensemble du boulon d'appui (1) avec la rondelle (2) et le pied réglable (3).
- Enlevez l'obturateur (4).
- Desserrez les vis (5) et déposez le support-palier (6).

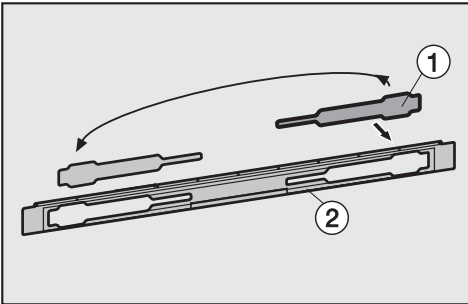
- Dévissez la pièce de support (8) du support de palier (6), faites-la pivoter de 180° et vissez-la dans le trou opposé du support.
- Insérez l'obturateur (4) dans l'autre trou.
- Retirez le cache (7) et placez-le dans les trous du côté opposé.
- Vissez le support-palier (6) sur le côté opposé en utilisant uniquement les deux trous oblongs **extérieurs**, c'est-à-dire les plus éloignés du centre. Oubliez la vis **du milieu**, ce n'est qu'ainsi que la porte de l'appareil pourra ensuite être correctement positionnée sur les trous oblongs extérieurs.
- Important ! Vissez entièrement le pied réglable (3) sur le boulon d'appui (1).
- Remplacez l'ensemble du boulon d'appui (1) avec la rondelle (2) et le pied réglable (3). Important ! L'ergot d'encliquetage du boulon d'appui doit à nouveau être orienté vers l'arrière.
- Placez la porte inférieure de l'appareil sur le boulon d'appui (1) en passant par le haut.
- Fermez la porte inférieure de l'appareil.

Changement de la butée de porte

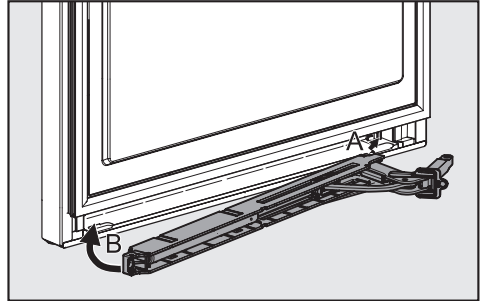


- Enfilez le boulon d'appui ⑨ situé au centre de l'appareil au travers du support-palier ⑪ dans la porte inférieure de l'appareil.

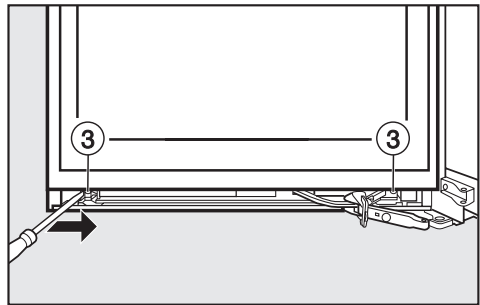
Installation de l'amortisseur de porte inférieur :



- Enlevez le cache ① du bandeau ②, faites-le pivoter à 180° et reposez-le de l'autre côté.



- Installez l'amortisseur de porte sur la porte de l'appareil en l'insérant tout d'abord du côté de l'appareil.

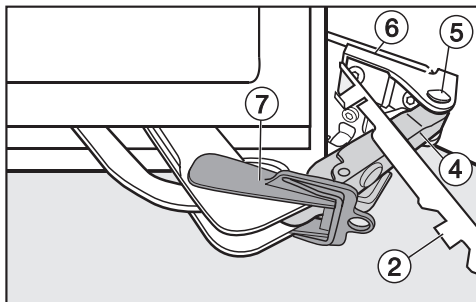


- A l'aide d'un tournevis plat, faites glisser l'amortisseur de porte aussi loin que possible du côté de l'appareil, de sorte qu'il s'encliquette.

Les trous de vis à gauche et à droite doivent parfaitement correspondre.

- Vissez l'amortisseur de porte d'abord du côté de l'appareil, puis du côté de la poignée à l'aide des vis ③, en le repoussant encore fortement en direction de l'appareil.

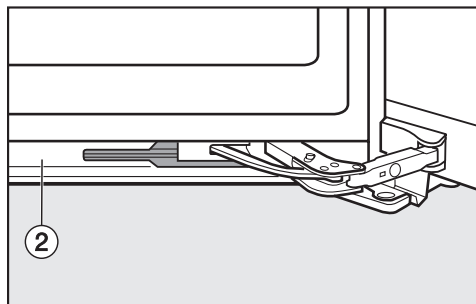
Changement de la butée de porte



- Accrochez le bandeau (2) sur l'étrier amortisseur (4).
- Tirez l'étrier amortisseur (4) en direction du support-palier et enfoncez le boulon (5) par le haut, de sorte que le carré soit dans le renforcement.
- Installez le cache (6) de telle sorte qu'il s'encliquette.

Veillez à positionner correctement le cache (6) afin que la porte puisse fermer sans problème et que le boulon soit sécurisé.

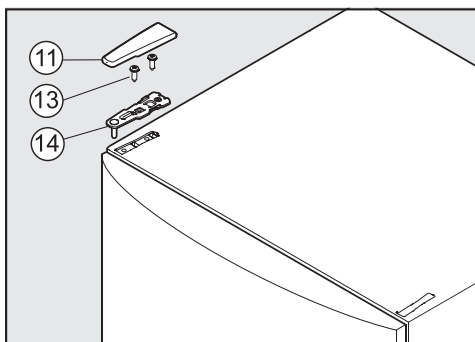
- Enlevez la protection (7).



- Placez le bandeau (2) sur l'amortisseur de porte en passant par le haut, mais encliquetez d'abord le bas du bandeau, puis le haut.
- Fermez la porte inférieure de l'appareil.

Montage de la porte supérieure :

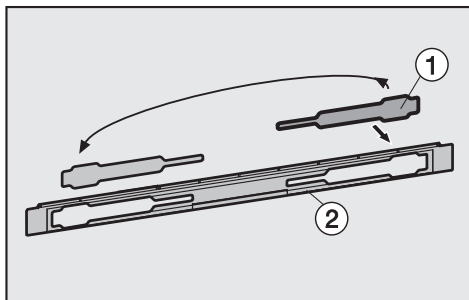
- Placez la porte supérieure sur le boulon d'appui (9) au centre de l'appareil.
- Fermez la porte supérieure de l'appareil.



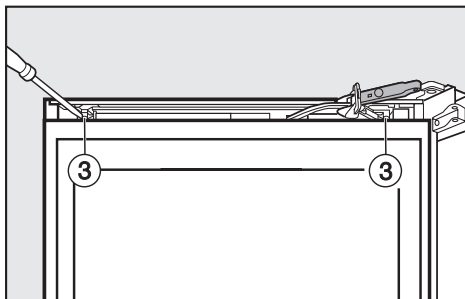
- Placez le support-palier (14) sur le côté opposé et fixez-le à l'aide des vis (13). Pour ce faire, vous devrez éventuellement préparer les trous de vis ou utiliser un tournevis à accu.
- Posez le cache (11) du côté opposé.
- Alignez la porte de l'appareil par le biais des trous oblongs dans le support-palier inférieur sur l'enveloppe de l'appareil. Serrez ensuite les vis à fond.

Changement de la butée de porte

Installation de l'amortisseur de porte supérieur :

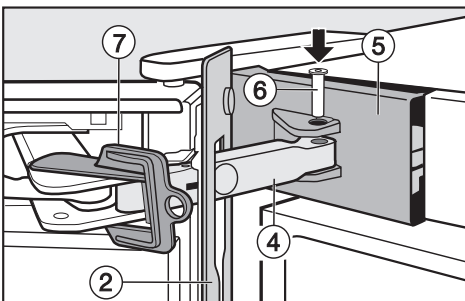


- Enlevez le cache ① du bandeau ②, faites-le pivoter à 180° et reposez-le de l'autre côté.



- A l'aide d'un tournevis plat, faites glisser l'amortisseur de porte aussi loin que possible du côté de l'appareil.

Les trous de vis à gauche et à droite doivent parfaitement correspondre.



- Installez l'amortisseur de porte sur la porte de l'appareil en l'insérant tout d'abord du côté de l'appareil.

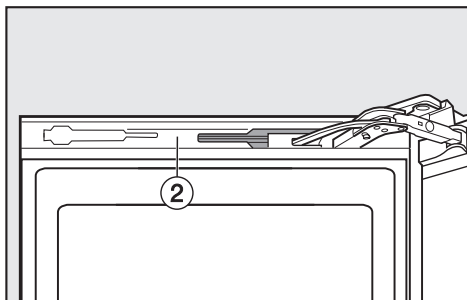
- Vissez l'amortisseur de porte d'abord du côté de l'appareil, puis du côté de la poignée à l'aide des vis ③, en le repoussant encore fortement en direction de l'appareil.
- Accrochez le bandeau ② sur l'étrier amortisseur ④.
- Eloignez le cache ⑤ du bord, de sorte que les ouvertures pour le boulon ⑥ soient superposées.
- Tirez l'étrier amortisseur ④ en direction du support-palier et enfoncez le boulon ⑥ par le haut, de sorte que le carré soit dans le renforcement.

Changement de la butée de porte

- Encliquez à fond le cache ⑤.

Veillez à positionner correctement le cache ⑤ afin que la porte puisse fermer sans problème et que le boulon soit sécurisé.

- Enlevez la protection ⑦.

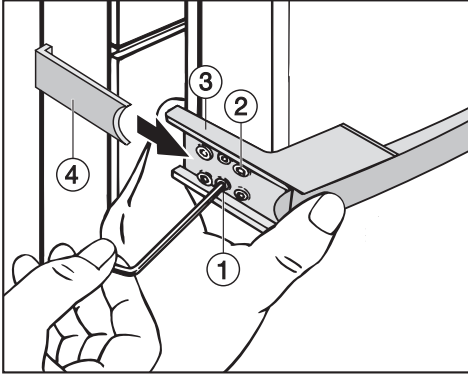


- Placez le bandeau ② sur l'amortisseur de porte en passant par le haut, mais encliquez d'abord le bas du bandeau, puis le haut.
- Fermez la porte supérieure de l'appareil.

Changement de la butée de porte

Remontage des poignées de porte :

Respectez impérativement les indications suivantes concernant la fixation de la poignée de porte, car le joint de porte serait endommagé en cas de montage incorrect.



Attention à ce que la partie latérale de la poignée ④ ne bute pas contre le joint de porte lorsque vous ouvrez celle-ci. A la longue, le joint serait endommagé.

Si cela était néanmoins le cas,

- rectifiez la position de la plaque de fixation ③ à l'aide des vis sans tête ①, de sorte que la plaque de fixation et la partie latérale de la poignée ④ se trouvent à l'angle voulu et que la porte ne bute pas contre le joint lorsque vous l'ouvrez.

- Vissez tout d'abord légèrement la poignée du côté opposé avec les deux vis avant ②.

La plaque de fixation ③ doit être appliquée contre la porte de telle sorte qu'une fois la porte **fermée**, la plaque de fixation s'aligne sur l'angle de la paroi extérieure de l'appareil.

Si tel n'est pas le cas,

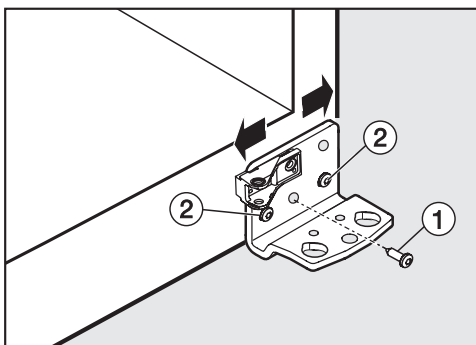
- serrez les deux vis sans tête prémontrées ① avec une clé à six pans jusqu'à ce que la plaque de fixation ③ se trouve à l'angle voulu.
- Serrez à fond les 4 vis ②.
- Faites glisser la partie latérale de la poignée ④, en partant du côté de l'appareil, à l'emplacement prévu à cet effet sur la plaque de fixation jusqu'à encliquetage audible.

Alignement des portes de l'appareil

Les portes peuvent être alignées par la suite sur l'enveloppe de l'appareil.

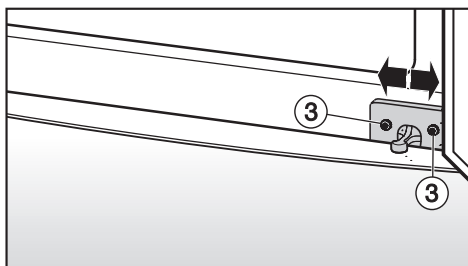
Sur l'illustration ci-après, la porte de l'appareil n'est pas représentée pour que vous puissiez mieux suivre les différentes étapes.

Vous pouvez aligner la **porte inférieure de l'appareil** par le biais des trous oblongs extérieurs dans le support-palier inférieur :



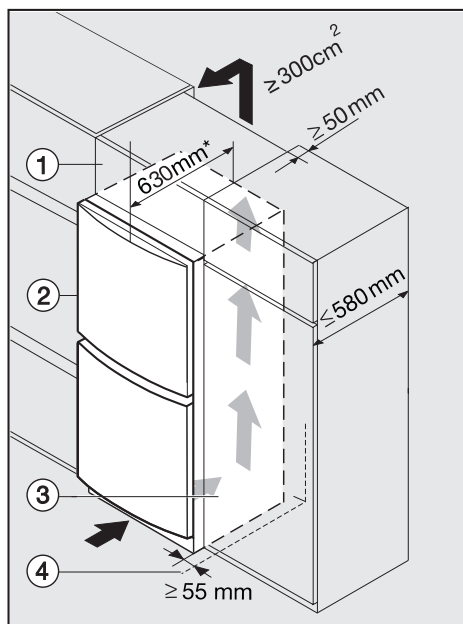
- Retirez la vis ① placée au centre du support-palier.
- Desserrez légèrement les deux vis extérieures ②.
- Alignez la porte en déplaçant légèrement le support-palier vers la gauche ou vers la droite.
- Serrez ensuite fortement les vis ②, inutile de revisser la vis ①.

La **porte supérieure de l'appareil** s'aligne par le biais des trous oblongs du support de palier central :



- Desserrez légèrement les deux vis ③.
- Alignez la porte en déplaçant légèrement le support-palier vers la gauche ou vers la droite.
- Serrez ensuite les vis ③ à fond.

Encastrement de l'appareil



* Pour les appareils montés avec les pièces d'écartement murales, la profondeur augmente d'environ 35 mm.

Votre appareil peut être intégré dans n'importe quelle rangée de meubles. Pour aligner l'appareil sur la hauteur des meubles de cuisine, il est possible de placer un élément superposé ① au-dessus de l'appareil.

Pour la ventilation et l'aération, il convient de prévoir sur la face arrière de l'appareil un canal d'évacuation d'au moins 50 mm de profondeur sur toute la largeur de l'élément superposé. L'orifice d'aération en dessous du plafond de l'élément doit être d'au moins 300 cm² pour que l'air réchauffé puisse être évacué sans difficulté. Sinon, le compresseur devra fournir davantage de puissance, ce qui augmentera la consommation d'énergie.

Les prises d'air ne doivent être ni couvertes ni obstruées. De plus, elles doivent être nettoyées régulièrement.

- ① Élément superposé
- ② Appareil
- ③ Armoire de cuisine
- ④ Mur

En cas d'intégration dans une ligne d'armoires de cuisine normalisée (profondeur max. 580 mm), l'appareil peut être placé directement à côté de l'armoire de cuisine. Les portes de l'appareil dépassent alors la façade de l'armoire de cuisine de 34 mm* sur les côtés et de 55 mm* au centre de l'appareil. Les portes de l'appareil pourront donc s'ouvrir et se refermer sans problème.

En cas d'**installation de l'appareil à côté d'un mur** ④, il est nécessaire de prévoir, côté charnières, un écart d'au moins 55 mm entre le mur ④ et l'appareil ②. Ceci correspond à la saillie de la poignée lorsque la porte est ouverte.



Miele AG

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Téléphone 056 417 20 00, fax 0 800 555 355
Internet : <http://www.miele.ch>

Miele SA

Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Téléphone 021 637 02 70, fax 0 800 551 727
Internet : <http://www.miele.ch>

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Téléphone +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090
Internet : <http://www.miele.de>

M.-Nr. 09 436 200 / 00

Sous réserve de toutes modifications / 0213
KFN 14927 SD, KFN 14927 SD ed/cs (-1/-3)

